Tulipán

LIBRO DE COCINA Nº4

Mis Tartas



CONTENIDO

Creado y Producido por:
Crysesa. O'Donnell, 41. 28009 Madrid.
Recetas: Itos Vázquez.
Cocina y Attrezzo: Itos Vázquez y Miriam Vázquez.
Dirección Editorial: Pilar Casado.
Fotografía: Fernando Ramajo.
Enrique Ivison.
Fotocomposición: Cuesta S. A. Madrid.
Fotomecánica: Tecnicolor, S. A. Madrid.
Impresión y Encuadernación: Alva Graf, S. A. Barcelona.
I.S.B.N.: 84-86689-02-3
D.L.: B-1238 - 1988
Printed in Spain

INTRODUCCION

La cocina se ha convertido en uno de los temas de mayor interés y dedicación en nuestra época actual.

Con la publicación de "Mis tartas con Tulipán", 4.° volumen de la serie de libros que Tulipán viene ofreciendo al ama de casa, se pretende contribuir a un mejor conocimiento de las técnicas de preparación de las tartas, plato de gran importancia en la consecución y remate de una buena comida o una deliciosa merienda.

Las diferentes recetas, van ilustradas en su totalidad y en muchos de los casos, se ha utilizado la técnica del "paso a paso" para una mejor comprensión.

Hemos seleccionado más de un centenar de tartas, con el criterio de satisfacer el gusto de la familia española y atendiendo a grados no excesivamente complejos en cuanto a su elaboración y a costos no muy altos en cuanto a sus ingredientes.

No dudamos que con su iniciativa y sensibilidad y la ayuda de éste y los siguientes volúmenes que Tulipán le irá ofreciendo, usted podrá llegar a ser una experta en todos los sectores del campo culinario.

Tulipán

MOLDES, RECIPIENTES Y UTENSILIOS

Para la correcta realización de las tartas, resulta muy conveniente contar con los elementos auxiliares adecuados.
Salvo contadas excepciones, estos recipientes y utensilios no son excesivamente costosos y sin embargo, facilitan en gran manera el trabajo, permitiendo obtener unos resultados altamente satisfactorios.



Los moldes de vidrio tratado, tipo pyrex, ofrecen excelentes posibilidades para la realización de toda clase de postres, así como una limpieza fácil y cómoda. Pueden utilizarse en el horno sin miedo a roturas y existe una gran variedad de modelos.



Entre los moldes metálicos, es conveniente disponer de aquéllos que se encuentran revestidos de una cobertura antiadherente como el tefal o el teflón. También son muy prácticos los de cierre lateral, así como los de un sólo uso, de aluminio.



Un peso, un recipiente graduado para medir líquidos y un juego de medidores para sólidos, nos permitirán determinar con exactitud las cantidades necesarias para las diferentes recetas.



Existen diferentes tipos de coladores y cedazos, que se utilizan para cerner el azúcar, la harina o recoger las telillas de las yemas de huevo. Esto contribuye a una mejor realización de las tartas, aunque no resulta imprescindible.

Si no se dispone de una superficie perfectamente lisa para la operación de amasado, es conveniente adquirir una tabla de cocina, lo más amplia posible. Los rodillos para extender las masas se pueden adquirir de diferentes formas y tamaños.



Para las operaciones de batido, existen diferentes tipos de batidoras manuales. Son también útiles las moldeadoras, para masas y helados, y es conveniente disponer de varias espátulas de distintos materiales para las labores de extendido y cobertura.



Las modernas batidoras eléctricas, ya sean tipo "plancha" o de varilla, resultan una ayuda insustituible en la cocina. También son de gran interés los "robots" por su gran versatilidad y eficacia.



Las mangas pasteleras, bien sean del tipo tradicional, de tela, o del estilo "churrera" son imprescindibles para las variadas ornamentaciones de las tartas.



Existe una gran variedad de elementos complementarios, tales como cortadores de pasta, descorazonadores y vaciadores de frutas y cortadores de formas especiales, que son muy útiles en la preparación de los elementos decorativos que complementan las recetas.



CONSEJOS GENERALES Y TRUCOS

- Es conveniente tamizar la harina antes de utilizarla para las masas. Si se realiza esta operación un par de veces, se obtendrá una masa más ligera y esponjosa.

- Antes de incorporar a las masas frutas secas o escarchadas, es conveniente calentarlas unos minutos en el horno. De esta forma, se evitará que se hundan hasta el fondo del molde.

- Cuando retire el molde del horno, colóquelo durante unos minutos sobre un trapo humedecido con agua fría y la tarta se desprenderá más fácilmente del molde. En el caso de que tenga problemas para desmoldar, coloque el molde durante 10 segundos sobre la llama y sacará la tarta sin dificultad.

- Para cortar las tartas cuando están calientes, es más práctico utilizar una hebra de hilo fino de nylon.

- Si la cobertura es de merengue, es conveniente calentar la hoja del cuchillo en agua hirviendo, antes de proceder a cortar la tarta. Otra fórmula consiste en untar con Tulipán la hoja del cuchillo.

- Cuando vaya a preparar una cobertura, añada una pizca de sal al azúcar, de esta forma evitará que quede granulosa.

- En las tartas de bizcocho con chocolate, se puede agregar 1/2 cucharadita de bicarbonato sódico y 1/2 cucharadita de vinagre y la tarta quedará muy esponjosa.

- Para hacer virutas de chocolate para adornar las tartas, es mejor utilizar un pelapatatas que un cuchillo.

- Al derretir el chocolate, es conveniente hacerlo al baño María. Si una vez derretido se endureciese, añada un par de cucharadas de Tulipán, antes de calentarlo nuevamente.

- Para la realización del hojaldre, es conveniente utilizar agua casi helada. Se conseguirá un resultado más ligero y crujiente.

- Para montar la nata, es mejor utilizar azúcar glass que granulada. Se montará antes y conservará la textura durante muchísimo más tiempo.

- Para la realización de las tartas utilice huevos muy frescos. Para comprobar su grado de frescor, póngalos en un recipiente con agua fría. Los huevos deberán permanecer pegados al fondo. En caso contrario es que no son frescos.

PESOS Y MEDIDAS

A continuación daremos las diferentes equivalencias de medición de los productos más usuales en repostería, entre los sistemas caseros más comunes y el sistema métrico.

LIQUIDOS

1 taza	250 ml.
1/2 taza	125 ml.
1 cucharada (sopa)	10 ml.
1 cucharadita (postre)	4-5 ml.

SOLIDOS

Azúcar

1 taza	200 grs.
1 cucharada rasa	8 grs.
1 cucharadita rasa	3-4 grs.

Harina

1 taza	100 grs.
1 cucharada rasa	4-5 grs.
1 cucharadita rasa	2 grs.

TULIPAN

1 cucharada rasa	10 grs.
1 cucharadita rasa	5 grs.

Estas cantidades son aproximadas, debido a que existen diferentes modelos de tazas, cucharas y cucharillas. Si utiliza el peso para comprobar con exactitud las medidas de los utensilios que tiene en su casa, tendrá mucho tiempo ganado a la hora de realizar las recetas.

LOS HORNOS Y LAS TEMPERATURAS

No todos los hornos se guían por las mismas indicaciones a la hora de establecer las temperaturas de cocción. A continuación expondremos la relación de las equivalencias en los modelos más usuales.

N.º del dial	Temperatura en º C	
1	100º C	Temperatura Baja
2	115º C	Temperatura Baja
3	130º C	Temperatura Baja
4	145º C	Temperatura Baja
5	165º C	Temperatura Media
6	175º C	Temperatura Media
7	190º C	Temperatura Media
8	205º C	Temperatura Alta
9	220º C	Temperatura Alta
10	235º C	Temperatura Alta
11		(Para autolimpieza)

MASA QUEBRADA BASICA 1

Para las recetas n.° 1 a 30

Aunque existen bastantes formas de preparar la masa quebrada, la que damos a continuación es la más tradicional. Hay que tener en cuenta que, según el relleno y la utilización que se le vaya a dar, se pueden añadir otros ingredientes, tales como ralladura de naranja o limón, licor, azúcar, e incluso algo de agua tibia, dependiendo de la clase de harina que se utilice. Las cantidades que detallamos son para forrar un molde bajo de 20 ó 22 cm. de diámetro.



Sobre una superficie de trabajo, vierta, en forma de volcán, **250 grs. de harina** con **una pizca de sal** y añada **un huevo** y **125 grs. de Tulipán.**



Trabaje con los dedos, hasta formar una masa homogénea. Haga una bola, póngala en un cuenco y tápela con un paño. Déjela reposar en lugar fresco durante 30 minutos.



Extiéndala con un rodillo. Engrase un molde con **Tulipán** y fórrelo con la masa.



Pinche toda la superficie con un tenedor. Cubra la base con papel de aluminio y éste con legumbres secas. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 25 minutos. Retire las legumbres y el aluminio y hornee 5 minutos más.

HOJALDRE 2

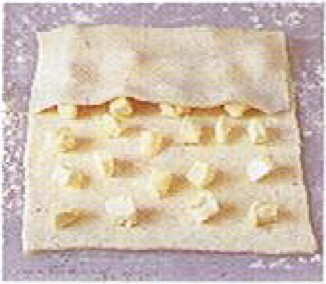
Para las recetas n.° 31 a 60

El secreto de un buen hojaldre reside en la forma de trabajarlo. La masa debe doblarse y extenderse 5 ó 6 veces, cada vez en diferente sentido, lo que hace que al hornearla quede en forma de finas hojas superpuestas. También es importante dejarla reposar unos minutos en el frigorífico entre cada operación, para que no esté demasiado blanda. Las cantidades que detallamos son para forrar un molde de 20 ó 22 cm. de diámetro.

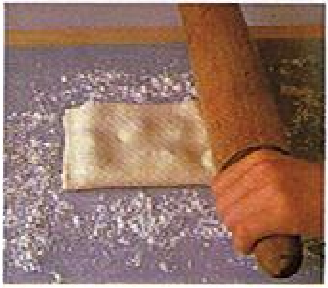
Vierta en un cuenco **150 grs. de harina, una pizca de sal, unas gotas de limón** y **3 ó 4 cucharadas de agua.** Mezcle todo bien hasta que resulte una masa homogénea pero no demasiado blanda.



Extienda la masa, formando un rectángulo. Ponga en el centro **90 grs. de Tulipán,** en pegotitos, y doble en 3 partes iguales, sellando los bordes con los dedos. Deje reposar en el frigorífico 10 ó 15 minutos.



Dé un cuarto de vuelta a la masa. Extiéndala con el rodillo y dóblela igual que la vez anterior. Deje reposar en el frigorífico 10 minutos. Déle de nuevo un cuarto de vuelta y repita la operación tres veces, dándole un total de 5 vueltas.



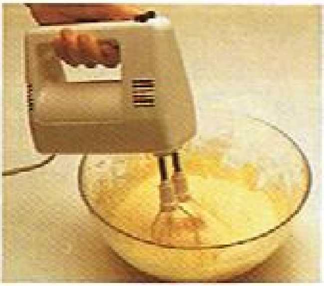
Extiéndala con el rodillo y forre un molde engrasado con **Tulipán.** Pinche toda la superficie con un tenedor para que no suba, barnícela con **huevo batido** e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 ó 25 minutos, hasta que esté bien dorada.



BIZCOCHO BASICO 3

Para las recetas n.° 61 a 90

Todos los bizcochos tienen la misma base de harina, huevos, levadura y azúcar, sin embargo quedan mucho más sabrosos enriqueciéndolos con Tulipán. También admiten ralladura de naranja o limón, así como chocolate, café, y otros ingredientes que los hacen tener diferentes sabores. El molde deberá ser alto para que el bizcocho no se salga al aumentar de volumen. Las cantidades que detallamos son para un bizcocho de 25 cm. de diámetro.



Vierta en un cuenco **150 grs. de Tulipán** junto con **250 grs. de azúcar** y bata enérgicamente. Quedan mucho mejor con la batidora. Agregue **6 huevos,** sin dejar de batir hasta que la mezcla esté esponjosa.



Incorpore **250 grs. de harina** y **1 cucharadita de levadura en polvo,** batiendo hasta que se forme una mezcla homogénea.



Vierta en un molde bien engrasado con **Tulipán.** La mezcla no deberá cubrir más de la mitad del molde. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 45 minutos.



Retire del horno, desmolde y deje enfriar. Puede utilizarlo tal cual o como base de una tarta.

PASTA CHOUX 4

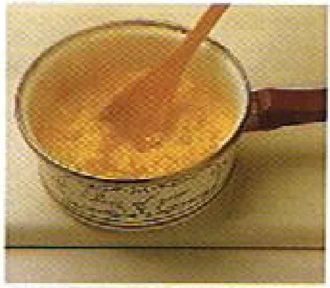
Para las recetas n.° 91 a 95

La pasta choux resulta fácil de hacer y tiene múltiples aplicaciones en repostería. Con ella no sólo puede hacer tartas o roscos, sino pastelillos tipo lionesas que admiten multitud de rellenos. Las cantidades que detallamos son suficientes para preparar un postre para 6 personas.

Vierta en un cazo **250 ml. de agua, 80 grs. de Tulipán, 1/2 cucharadita de sal** y **1 cucharadita de azúcar.** Póngalo al fuego y deje que rompa a hervir.



Retire del fuego y añada, de golpe, **125 grs. de harina.** Remueva enérgicamente hasta que la masa se despegue de los bordes y del fondo del cazo.



Añada **4 huevos,** de uno en uno, no agregando el segundo hasta que el primero no esté bien incorporado en la masa. Deje reposar durante 30 minutos.



Ponga la masa en la manga pastelera y sobre una placa de horno, engrasada con **Tulipán,** prepare la tarta, rosco, o pequeñas lionesas. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos.



CREMA PASTELERA



Para las recetas n.° 8, 14, 20, 24, 29, 34, 44 y 56

Ponga **50 grs. de Tulipán** en un cazo al fuego. Cuando se derrita, incorpore **1/2 litro de leche, un poco de corteza de limón** y **un palito de canela** y deje que rompa a hervir.



Bata **3 yemas de huevo** junto con **125 grs. de azúcar** y **50 grs. de maizena** en un cuenco. Cuando la leche comience a hervir, vaya agregándola poco a poco, a la mezcla de huevos, removiendo cuidadosamente.



Vuelva a poner en el cazo y cocine a fuego muy bajo o al baño María, removiendo en movimientos de 8 hasta que espese, pero sin cocer. Déjela enfriar y queda lista para rellenar tartas, bizcochos, etc.

CREMA DE YEMA



Para las recetas n.° 4, 13, 20, 23, 26, 30 y 81

Vierta en un cazo **1/2 vasito de agua, 250 grs. de azúcar** y **el zumo de 1/2 limón** y ponga al fuego hasta que el azúcar se derrita y se forme un almíbar. Mientras tanto, diluya **1 cucharada de maizena** en **2 cucharadas de leche** y mezcle con **4 huevos** batidos.



Agregue el almíbar a la mezcla de huevos y maizena. Vierta de nuevo en el cazo y ponga al fuego, sin dejar de batir hasta que espese. A continuación, añada **30 grs. de Tulipán** y continúe removiendo hasta que el Tulipán esté bien incorporado. Deje enfriar antes de servir.

CREMA DE CHOCOLATE

Para las recetas n.º 38, 68, 73 y 88

Prepare la crema pastelera con **25 grs. de Tulipán, 250 ml. de leche, 1 corteza de limón, 1/2 palito de canela, 2 yemas, 60 grs. de azúcar** y **25 grs. de maizena,** siguiendo las instrucciones de la receta anterior, y viértala en un cuenco.



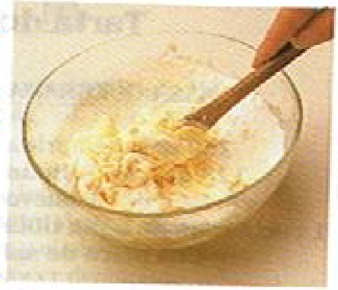
Derrita al baño María **200 grs. de chocolate sin leche** junto con **70 grs. de Tulipán.** Incorpórelo a la crema pastelera, y mezcle bien, batiendo. Deje enfriar antes de utilizarla en rellenos o coberturas.



CREMA DE CAFE

Para las recetas n.º 22, 31, 48, 89 y 93

Bata **200 grs. de Tulipán** para que esté bien blando, e incorpore, batiendo, **200 grs. de azúcar glass.**



Cuando estén muy bien mezclados, agregue **1 cucharadita de vainilla en polvo** y **2 cucharadas de café soluble** disueltas en **1 cucharada de agua.**



Bata muy bien hasta que resulte homogénea y queda lista para utilizar en rellenos y coberturas.





Tarta de naranja amarga 1

MASA QUEBRADA

250 grs. de harina
125 grs. de Tulipán
1 huevo
1 cucharada de agua tibia
Una pizca de sal

RELLENO

1 yema de huevo
2 cucharadas de nata liquida
1 bote de 250 grs. de mermelada de naranja amarga
La ralladura de 1 naranja
1 naranja para adornar

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la pág. 10 y forre con ella un molde engrasado. Pinche con un tenedor toda la superficie y reserve.

A continuación, bata la yema de huevo junto con la nata. Añada la mermelada y la ralladura de naranja, mezclando todo bien y rellene el molde preparado con la masa.

Seguidamente, extienda la masa sobrante, haga unas tiras y forme un enrejado sobre la mermelada, pegando bien los bordes con un poquito de agua.

Introduzca el molde en el horno, precalentado a temperatura media-alta, durante 30 minutos aproximadamente. Retire del horno y deje enfriar.

Finalmente adorne toda la superficie con trocitos de naranja.



Tarta de tutti-frutti 1

MASA QUEBRADA

200 grs. de harina
100 grs. de Tulipán
La ralladura de 1/2 naranja
1 yema de huevo
Una pizca de sal
1 cucharada de agua tibia

RELLENO

2 melocotones en almíbar
1 kiwi
2 rodajas de piña
1 plátano
3 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de mermelada al gusto
8 guindas rojas
2 guindas verdes

Prepare la masa y hornee siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Deje enfriar y desmolde.

Mientras tanto, pique los melocotones, el kiwi, la piña y el plátano. Vierta todo en un cazo, añada el azúcar y el almíbar de los melocotones y deje cocer destapado, a fuego lento durante 10 minutos para que el líquido se evapore un poco.

Seguidamente, cuele las frutas y reserve por separado el almíbar y la compota de frutas.

A continuación, cubra el fondo de la canastilla con la mermelada. Vierta encima las frutas, adorne con las guindas y cubra todo con el almíbar reservado.

Tarta cubierta de manzanas 1



Prepare la masa con **200 grs. de harina, 100 grs. de Tulipán, 1 cucharada de azúcar, 1 huevo** y **una pizca de sal,** siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Forme una bola y deje reposar. Pele **3/4 kilo de manzanas reineta,** retire el corazón y semillas y córtelas en rebanadas finas.



Viértalas en un cuenco amplio y añada **1 clavo de olor, molido, 1/2 cucharadita de canela en polvo** y **100 grs. de azúcar morena,** mezclando todo bien.



Engrase un molde con **1 cucharada de Tulipán** y vierta las manzanas preparadas. Extienda la masa y con ayuda del rodillo, póngala sobre las manzanas, cubriendo el molde. Pegue bien los bordes con un poquito de agua.



Adorne al gusto con la masa sobrante y pinche el centro para que salga el vapor. Barnice la superficie con **1 cucharada de leche** y espolvoree con **1 cucharada de azúcar.**



Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 30 ó 35 minutos, y sirva templada acompañada de **nata liquida.**



Tarta de uvas y moras 1

MASA QUEBRADA

200 grs. de harina
100 grs. de Tulipán
Una pizca de sal
1 huevo
La ralladura de 1/2 limón

RELLENO

350 grs. de crema de yema (ver receta en pág. 14)
125 ml. de zumo de uvas
300 grs. de uvas blancas
100 grs. de moras
2 cucharadas de azúcar

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la pág. 10 y forre un molde engrasado de 18 cm. Pinche toda la superficie con un tenedor, cubra con legumbres e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 15 minutos.

Mientras tanto, mezcle la crema de yema con la mitad de las uvas troceadas.

A continuación, rellene con la crema el molde preparado e introduzca de nuevo en el horno durante otros 15 minutos. Retire del horno y deje enfriar.

Seguidamente, prepare un almíbar con el zumo de uvas y el azúcar.

Por último, adorne la superficie con las uvas y las moras y dé brillo a la superficie, con el almíbar preparado.



Tarta de nueces y coco 1

MASA QUEBRADA

200 grs. de harina
100 grs. de Tulipán
1 huevo
1 cucharada de azúcar glass
1 cucharada de agua tibia

RELLENO

2 huevos
150 grs. de nueces picadas
100 grs. de azúcar
250 ml. de leche
25 grs. de coco rallado
1 copa de ron

ADORNO

100 ml. de café hirviendo
2 cucharadas de azúcar
1 sobre de gelatina, sin sabor
Unas nueces caramelizadas

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la página 10, e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 15 minutos.

Mientras tanto, bata los huevos en un cuenco e incorpore todos los ingredientes del relleno, batiendo.

A continuación, rellene con esta mezcla la masa medio horneada y, con los restos de masa, forme un enrejado sobre el relleno. Introduzca de nuevo en el horno durante 15 minutos más.

Seguidamente, disuelva la gelatina en el café y endulce con el azúcar.

Por último, vierta el café con la gelatina sobre la tarta horneada. Adorne con las nueces caramelizadas, e introduzca en el frigorífico, hasta el momento de servir.



Canastilla de plátano 1

MASA QUEBRADA

200 grs. de harina
100 grs. de Tulipán
1 cucharada de brandy
La ralladura de 1/2 naranja
Una pizca de sal

RELLENO

4 plátanos
3 huevos
250 ml. de nata líquida
100 grs. de azúcar
1 cucharada de brandy
1 cucharada de almíbar

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la pág. 10 y forre un molde engrasado pinchando toda la superficie con un tenedor. Cubra con legumbres e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 15 minutos.

Mientras tanto, vierta en la batidora 2 plátanos, los huevos, la nata, el azúcar y el brandy y bata hasta que la mezcla esté homogénea.

A continuación, vierta en la canastilla medio cocinada, e introduzca de nuevo en el horno durante 15 minutos, aproximadamente.

Una vez cuajada, retire del horno y desmolde. Cubra con los plátanos reservados, cortados en rodajas finas y barnice la superficie con el almíbar para darle brillo.

Tarta de peras [1]



Prepare la masa con **200 grs. de harina, 100 grs. de Tulipán, 1 cucharada de azúcar, 1 cucharada de agua y una pizca de sal,** siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Forme una bola y deje reposar 30 minutos.



Bata **3 yemas de huevo** con **150 grs. de azúcar** hasta que la mezcla esté espumosa. Añada **50 grs. de Tulipán,** ablandado, **1 copita de ron** y **100 grs. de almendras, molidas.**



Extienda la masa y forre un molde de 22 cm. Pinche toda la superficie con un tenedor y rellene con la mezcla preparada. Pele **3 peras,** pártalas por la mitad y retire corazón y pepitas. Colóquelas sobre la crema de almendras e introduzca en el horno, precalentado a temperatura media-alta, durante 30 minutos.



Déle brillo a la superficie con **2 cucharadas de mermelada de albaricoque** y espolvoree la superficie con **25 grs. de almendras fileteadas.**



Tarta de granada y kiwi 1

MASA QUEBRADA

200 grs. de harina
100 grs. de Tulipán
Una pizca de sal
1 huevo

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Forre un molde engrasado de 18 cm., pinche toda la superficie, cubra con legumbres e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 15 minutos.

RELLENO

350 grs. de crema pastelera (ver receta en pág. 14)
2 cucharadas de granadina
2 kiwis pelados y cortados en rodajas finas
1/2 granada, desgranada
1 cucharada de almíbar

Mientras tanto, mezcle la crema pastelera con la granadina.

A continuación, rellene la canastilla horneada con la crema, e introduzca de nuevo en el horno durante otros 15 minutos. Deje enfriar y decore con los kiwis y la granada.

Por último, barnice la superficie con el almíbar para darle brillo.

Tarta de kiwis y naranjas 1



Prepare la masa con **250 grs. de harina, 125 grs. de Tulipán, 1 yema de huevo, 2 cucharadas de agua templada, 1 cucharada colmada de azúcar** y **una pizca de sal,** forre con ella un molde engrasado con Tulipán y hornee, siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Deje enfriar.



Pele **3 naranjas** y **4 kiwis.** Reserve 1 1/2 de cada y pique el resto. Vierta en un cazo y agregue **el zumo y la ralladura de 1 limón, 1 lata de 250 grs. de mermelada de albaricoque** y **50 grs. de azúcar.**



Ponga el cazo al fuego y deje cocer 5 minutos, removiendo con una cuchara de madera. Cuele un poco del líquido y resérvelo. Deje enfriar.



Rellene la canastilla preparada con la compota y adorne la superficie de la tarta con las frutas reservadas. Pinte las frutas con el líquido reservado.



Introduzca en el frigorífico unos minutos para servir bien fría.



Tarta de moka [1]

MASA QUEBRADA

200 grs. de harina
100 grs. de Tulipán
1 cucharada de azúcar morena
1 yema de huevo
1 cucharada de agua
Una pizca de sal

RELLENO

125 ml. de agua
1 cucharada de café soluble
200 grs. de chocolate fondant amargo
6 huevos
1 cucharada de brandy
125 grs. de azúcar
100 grs. de nata montada
Virutas de chocolate para adornar

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la pág. 10 y forre un molde de 18 cm. Pinche con un tenedor toda la superficie y reserve.

A continuación, mezcle en un cazo el agua y el café, junto con el chocolate rallado y las yemas de huevo, batidas. Ponga el cazo al baño María y cocine, sin dejar de remover, hasta que se forme una crema. Añada el brandy, retire del fuego y deje enfriar.

Seguidamente, monte las claras a punto de nieve junto con el azúcar y mezcle cuidadosamente con la crema de moka.

Vierta 3/4 partes de la crema preparada en el molde con la masa e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 30 minutos. Retire del horno y deje enfriar.

Por último, termine de rellenar con la crema reservada, cubra con la nata montada y adorne con las virutas de chocolate.



Tarta de arroz con leche 1

MASA QUEBRADA

200 grs. de harina
100 grs. de Tulipán
La ralladura de 1/2 limón
1/2 cucharadita de canela en polvo
1 huevo
Una pizca de sal

RELLENO

200 grs. de arroz
1/2 litro de leche
10 grs. de Tulipán
175 grs. de azúcar
Una pizca de sal
Una yema de huevo
2 cucharadas de mermelada de albaricoque
Canela molida

Prepare la masa y hornee siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Retire del horno y deje enfriar.

Mientras tanto, cueza el arroz en abundante agua durante 5 minutos. Escurra bien y añádale la leche, el Tulipán, el azúcar y la sal. Cueza a fuego lento, destapado, durante 20 minutos. Agregue la yema de huevo, mezcle bien y deje enfriar.

Seguidamente, cubra el fondo de la canastilla con la mermelada y sobre ella, vierta el arroz con leche.

Por último, espolvoree con la canela en polvo. Sirva fría.



Tarta de mandarina y piña 1

MASA QUEBRADA

250 grs. de harina
125 grs. de Tulipán
1 huevo
La ralladura y el zumo de 1/2 limón
Una pizca de sal

RELLENO

30 grs. de Tulipán
1 lata de 1/2 kilo de piña en almíbar
1 1/2 cucharadas de maizena
1 tacita de zumo de mandarina
50 grs. de azúcar
3 mandarinas, peladas
3-4 guindas en licor
3 cucharadas de almíbar espeso

Prepare la masa y hornee siguiendo las instrucciones de la pág. 10.

Ponga el Tulipán con una taza del almíbar de la piña en un cazo a fuego muy bajo, hasta que el Tulipán se derrita.

A continuación, diluya la maizena en el zumo de mandarina, e incorpore al cazo. Añada el azúcar y cocine a fuego lento, sin dejar de remover, hasta que espese. Retire del fuego y deje enfriar.

Seguidamente, añada a la crema preparada, los gajos de 2 mandarinas y una rodaja de piña, troceada.

Por último, rellene la tarta con esta mezcla. Cubra la superficie con las rodajas de piña y la mandarina restantes, y adorne el centro con las guindas.

Finalmente, rocíe con el almíbar espeso.



Tarta de músico 1

MASA QUEBRADA

200 grs. de harina
100 grs. de Tulipán
1 huevo
1 cucharada de azúcar
1/2 cucharadita de canela en polvo
Una pizca de sal

RELLENO

350 grs. de crema de yema (ver receta en pág. 14)
30 grs. de pasas
10 grs. de piñones
15 grs. de almendras picadas
20 grs. de dátiles picados
20 grs. de nueces picadas

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Forre un molde engrasado, pinche toda la superficie con un tenedor y reserve.

Seguidamente, vierta todos los frutos secos en el molde anteriormente forrado con la masa y cúbralos con la crema de yema.

Por último, introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 30 ó 35 minutos, o hasta que se vea la tarta bien cuajada y la masa empiece a dorarse.



Tarta de crema y fresones 1

MASA QUEBRADA

250 grs. de harina
125 grs. de Tulipán
1 yema de huevo
La ralladura de 1/2 limón
2 cucharadas de agua tibia
Una pizca de sal

RELLENO

1/2 kilo de fresón
250 grs. de crema pastelera (ver receta en pág. 14)
El zumo de 1/2 limón
3 cucharadas de mermelada de frambuesas
1 cucharada de almendras picadas, coloreadas con colorante alimenticio verde

Prepare la masa y hornee siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Retire del horno, deje enfriar y desmolde.

A continuación, lave los fresones, reserve los más enteros y regulares, y pique el resto, mezclándolos con la crema.

Rellene la canastilla con la mezcla de crema y fresones y cubra toda la superficie con los fresones enteros.

Por último, mezcle la mermelada con el zumo y pinte toda la superficie de la tarta, espolvoreando por encima las almendras picadas y coloreadas.

Tarta de chocolate 1



Prepare la masa con **200 grs. de harina, 100 grs. de Tulipán, 1 yema de huevo, 1 cucharada de brandy y 1 cucharada de azúcar glass,** siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Forre con ella un molde engrasado con **Tulipán** y pinche la superficie con un tenedor. Cubra con papel de aluminio y legumbres, para que la masa no suba y hornee.



Trocee **200 grs. de chocolate sin leche** y ponga en un cuenco al baño María, junto con **2 cucharadas de leche,** hasta que se derrita. Deje enfriar ligeramente.



Agregue, batiendo, **1/2 copita de licor de naranja** y **3 yemas de huevo,** una a una, removiendo.



Bata a punto de nieve **3 claras de huevo** junto con **150 grs. de azúcar.** Cuando estén bien montadas, mézclelas con mucho cuidado con la crema de chocolate y rellene la tarta.



Monte **2 claras de huevo** junto con **50 grs. de azúcar glass.** Vierta en una manga pastelera y decore la tarta. Adorne la superficie con **fideos de chocolate.**



Tarta de piñones 1

MASA QUEBRADA

250 grs. de harina
125 grs. de Tulipán
1 yema de huevo
2 cucharadas de agua tibia
Una pizca de sal

RELLENO

3 huevos
150 grs. de azúcar
250 ml. de nata líquida
125 ml. de leche
1 cucharada de agua de azahar
2 cucharadas de maizena
200 grs. de piñones

ALMIBAR

2 cucharadas de agua
2 cucharadas de mermelada de albaricoque

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la pág. 10 y forre un molde engrasado de 22 cm. Pinche toda la superficie con un tenedor y reserve.

A continuación, bata los huevos con el azúcar. Añada la nata, la leche, el agua de azahar y la maizena y cuando todo esté bien batido, incorpore una tercera parte de los piñones.

Seguidamente, llene el molde preparado con la masa e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 35 ó 40 minutos. Retire del horno y deje enfriar.

Por último, mezcle la mermelada con el agua. Cubra toda la tarta con los piñones reservados y barnice la superficie con la mermelada diluida para darle brillo.

Tarta de limón 1



Prepare la masa con **200 grs. de harina, 100 grs. de Tulipán, 1 yema de huevo, 1 cucharada de azúcar glass, la ralladura de 1/2 limón** y **una pizca de sal,** siguiendo las instrucciones de la pág. 10, y forre con ella un molde, engrasado con **Tulipán.** Pinche toda la superficie con un tenedor, cubra con papel de aluminio y legumbres y hornee.



Mientras tanto, pele **1 limón,** cuidando de que no vaya nada de la piel blanca y corte en juliana muy fina. Ponga en un cazo junto con **50 grs. de azúcar** y **150 ml. de agua** y cueza al fuego durante 10 minutos. Cuele y reserve el líquido de la cocción.



Exprima **2 limones,** diluya en el zumo **1 cucharada colmada de maizena** y agregue el almíbar reservado. Añada **las yemas de 3 huevos,** una a una, batiendo, y **20 grs. de Tulipán.** Ponga en un cazo al fuego y cocine, removiendo con rapidez en movimientos de ocho, sin dejar que hierva, hasta que espese. Deje enfriar.



Rellene la tarta con la crema preparada. Bata a punto de nieve **3 claras de huevo** junto con **150 grs. de azúcar.** Vierta en una manga pastelera y decore la tarta.



Introduzca en el horno con el gratinador encendido, unos minutos, para que se dore ligeramente y deje enfriar antes de servir.



Tarta de castañas 1

MASA QUEBRADA

250 grs. de harina
125 grs. de Tulipán
1 yema de huevo
1 copita de brandy
Una pizca de sal

RELLENO

250 grs. de nata montada
250 grs. de azúcar glass
4 claras de huevo
2 cucharadas de Tulipán
1 cucharada de brandy
200 grs. de puré de castañas
5 castañas en azúcar para adornar

Prepare la masa y hornee, siguiendo las instrucciones de la pág. 10.

Mezcle la nata montada con 125 grs. de azúcar y reserve. Bata las claras a punto de nieve junto con el azúcar restante y, con cuidado, mezcle la nata y el merengue.

Cuando la masa esté horneada y fría, desmolde y coloque en una fuente de servir. Rellénela con la mezcla preparada, reservando un poco para adornar.

A continuación, vierta el puré de castañas en un cazo, junto con el brandy y el Tulipán y cocine al baño María durante 5 minutos, sin dejar de remover. Retire del fuego y deje enfriar.

Por último vierta con cuidado el puré sobre la nata y merengue, alisando la superficie y adorne con la nata y merengue reservados y las castañas.



Tarta de piña al limón 1

MASA QUEBRADA

250 grs. de harina
125 grs. de Tulipán
La ralladura de 1/2 limón
1 huevo
Una pizca de sal

RELLENO

250 grs. de piña en almíbar
3 yemas de huevo
150 grs. de azúcar
20 grs. de Tulipán
El zumo y la ralladura de 1 limón

MERENGUE

3 claras de huevo
1 cucharadita de maizena
6 cucharaditas de azúcar glass

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la pág. 10 y hornee, cubierta con legumbres, en el horno, precalentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos.

Mientras tanto, vierta en la batidora la piña, reservando 2 rodajas para el adorno. Añada las yemas de huevo, el azúcar, el Tulipán y el zumo y ralladura de limón, y bata todo bien.

Cuando la canastilla esté cocida, retírela del horno, llénela con la crema de piña e introduzca de nuevo en el horno durante 15 minutos. Retire del horno, desmóldela y déjela enfriar.

Por último, prepare un merengue fuerte, batiendo las claras junto con el azúcar y la maizena y adorne la tarta con la piña reservada y el merengue.



Tarta de crema de yema 1

MASA QUEBRADA

200 grs. de harina
100 grs. de Tulipán
1 cucharada de azúcar
Una pizca de sal
1 huevo

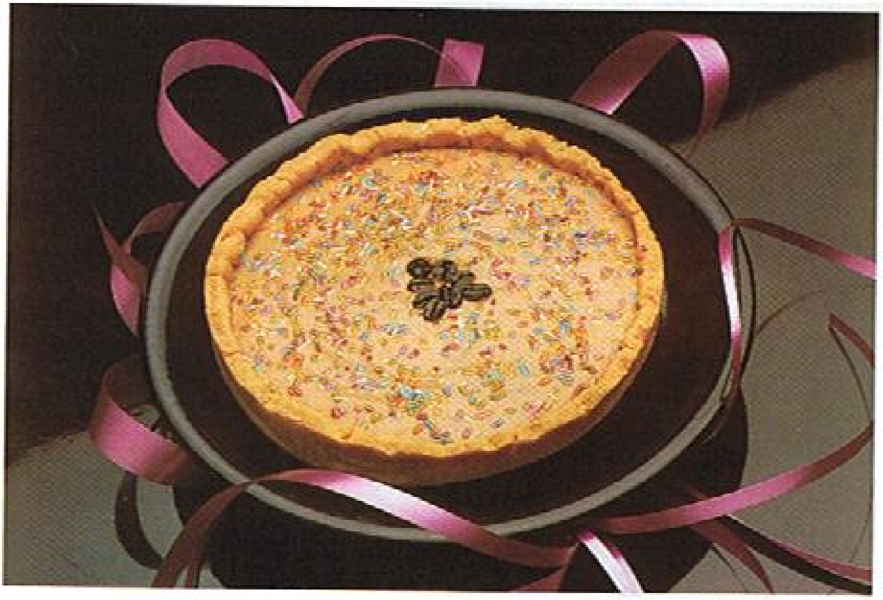
RELLENO

250 grs. de crema pastelera (ver receta en pág. 14)
200 grs. de crema de yema (ver receta en pág. 14)
1 cucharada de caramelo líquido
Merengue para adornar

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la pág. 10 y forre un molde de 18 cm. Hornee cubierta con legumbres, en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 15 minutos.

A continuación, rellene la tarta con la crema pastelera y hornee otros 15 minutos. Deje enfriar.

Seguidamente, cubra la superficie con la crema de yema y, con el caramelo líquido forme círculos concéntricos. Extienda, con la punta de un cuchillo, en distintas direcciones, formando un dibujo, y adorne el borde de pasta con el merengue.



Tarta de crema de café 1

<u>**MASA QUEBRADA**</u>

200 grs. de harina
100 grs. de Tulipán
2 cucharadas de café fuerte
1 yema de huevo
Una pizca de sal

<u>**RELLENO**</u>

400 grs. de crema de café (ver receta en pág. 15)
1 cucharada de licor de café
1 cucharada de gelatina en polvo (unos 6 grs.)
Fideos de caramelo

Prepare la masa y hornee siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Desmolde y deje enfriar.

A continuación, mezcle la crema de café con el licor y la gelatina y bata todo bien.

Por último, rellene la tarta con la crema preparada. Espolvoree con los fideos de caramelo y enfríe para que cuaje.



Tarta de ciruelas 1

MASA QUEBRADA

250 grs. de harina
125 grs. de Tulipán
1 cucharada de orujo u otro aguardiente
1 yema de huevo
Una pizca de sal

RELLENO

1/2 kilo de ciruelas en almíbar
400 grs. de crema de yema (ver receta en pág. 14)
1 sobre de gelatina en polvo
2 cucharadas de agua hirviendo
El zumo de 1/2 limón
2 cucharadas de mermelada de ciruela
2 gotas de colorante alimenticio verde

Prepare la masa y hornee siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Deje enfriar y desmolde.

A continuación rellene la masa horneada con la crema de yema.

Seguidamente, disuelva la gelatina en el agua hirviendo. Agregue el zumo de limón y la mermelada, mezcle todo bien y añada el colorante alimenticio verde.

Por último, coloque las ciruelas sobre la crema. Cubra con la mezcla preparada anteriormente e introduzca en el frigorífico, hasta que la gelatina cuaje.



Tarta clásica de manzana 1

MASA QUEBRADA

300 grs. de harina
150 grs. de Tulipán
La ralladura de 1/2 limón
1 cucharadita de vainilla en polvo
1 huevo
Una pizca de sal
2 cucharadas de agua tibia

RELLENO

3/4 kilo de manzanas reineta
1/2 cucharadita de canela en polvo
2 cucharadas de azúcar morena
200 grs. de crema pastelera (ver receta en pág. 14)
2 cucharadas de mermelada de albaricoque
1 cucharada de agua
2 cucharadas de zumo de limón

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Forre con ella un molde de 25 cm. desmontable, de borde alto y engrasado con Tulipán. La masa no debe quedar muy fina.

Pele las manzanas, córtelas en gajos finos sobre un cuenco y mézclelas con el azúcar y la canela.

A continuación, cubra la base de la tarta con la crema pastelera y sobre ella coloque las manzanas, procurando que la última capa forme un bonito dibujo. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 40 minutos.

Seguidamente, ponga en un cazo al fuego la mermelada, junto con el agua y el zumo de limón y deje hervir unos minutos, para que se mezcle bien.

Por último, una vez horneada la tarta, pinte toda la superficie de las manzanas con la mermelada diluida. Sirva fría.



Tarta de nueces y café 1

Prepare la masa con **200 grs. de harina, 100 grs. de Tulipán, 1 cucharada de agua templada, una pizca de sal** y **la ralladura de 1/2 limón,** siguiendo las instrucciones de la pág. 10, y forre un molde engrasado con **Tulipán.** Pinche la base de masa y úntela con **2 cucharadas de mermelada de albaricoque.**



En un cuenco bata **75 grs. de Tulipán** con **75 grs. de azúcar,** y cuando la mezcla esté esponjosa, agregue **1 huevo,** batido. A continuación, añada **100 grs. de harina, 1 cucharada de levadura en polvo** y **50 grs. de nueces picadas.**



Mezcle en un cuenco **2 cucharadas de café soluble** y **125 ml. de leche** y agregue al batido anterior. Vierta en el molde anteriormente preparado e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 15 minutos. Baje la temperatura y cueza 20 minutos más.



Retire del horno y deje enfriar. Decore toda la superficie con **200 grs. de helado de limón** o **nata montada,** y adorne con nueces peladas.



Tarta al Pedro Ximénez 1

MASA QUEBRADA

200 grs. de harina
100 grs. de Tulipán
Una pizca de sal
1 huevo
1 cucharada de vino dulce

RELLENO

300 grs. de crema de yema (ver receta en pág. 14)
1 copita de vino dulce
100 grs. de mermelada de arándanos

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la pág. 10 y forre con ella un molde engrasado, de 18 cm. Cubra con legumbres e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 15 minutos.

A continuación, mezcle la crema de yema con el vino y cuando la masa esté lista, rellénela con la crema y vuelva a introducir en el horno durante 15 minutos más. Deje enfriar.

Mientras tanto, prepare con la masa sobrante tiras muy finas y déles forma de uvas y una hoja de parra. Colóquelas en una bandeja de horno, espolvoréelas con azúcar y hornee durante 10 ó 15 minutos.

Por último, cubra la tarta con la mermelada de arándanos y adorne con las uvas y hoja horneadas.



Tarta de frambuesas 1

Prepare la masa con **200 grs. de harina, 100 grs. de Tulipán, 1 yema de huevo, 1 cucharada de azúcar glass, una pizca de sal** y **una cucharada de agua templada,** siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Forre con ella un molde desmontable engrasado con **Tulipán,** cubra con aluminio y legumbres y hornee.



Bata **3 yemas de huevo** junto con **25 grs. de maizena, 50 grs. de azúcar, la ralladura de 1/2 limón** y **1/2 litro de leche.** Vierta en un cazo y ponga al fuego, sin dejar de remover hasta que espese. Retire del fuego, deje enfriar y rellene la canastilla.



Vaya colocando con cuidado sobre la crema, **400 grs. de frambuesas,** limpias y escurridas.



Bañe las frambuesas con **3 ó 4 cucharadas de almibar clarito.**



Coloque la tarta en una fuente, quedando lista para servir.



Tarta de cerezas al licor 1

MASA QUEBRADA

300 grs. de harina
150 grs. de Tulipán
La ralladura de 1/2 limón
1 cucharadita de vainilla en polvo
1 huevo
Una pizca de sal
2 cucharadas de agua tibia

RELLENO

1 bote de 1/2 kilo de cerezas en licor
3 huevos
50 grs. de azúcar
8 bizcochos de soletilla
1/2 litro de leche
1 ramita de canela
2 cucharadas de mermelada roja
1 cucharada de agua

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la pág. 10. Extiéndala con ayuda de un rodillo, y forre un molde alto desmontable, de 25 cm., engrasado con Tulipán. La masa no debe quedar muy fina.

A continuación, bata los huevos con el azúcar en un cuenco. Agregue los bizcochos desmenuzados y unas cuantas cerezas picadas.

Mientras tanto, ponga en un cazo la leche junto con la canela y deje cocer durante 5 minutos. Retire del fuego, y sin dejar de remover, vierta sobre los huevos.

Seguidamente, llene la canastilla con esta mezcla e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos. Deje enfriar. Desmolde y cubra la superficie con las cerezas.

Por último, vierta la mermelada y el agua en un cazo y deje hervir durante 1 minuto. Cubra con este almíbar toda la superficie de la tarta y deje enfriar antes de servir.

Tarta de melocotones 1



Prepare la masa con **250 grs. de harina, 125 grs. de Tulipán, 1 yema de huevo, 1 cucharada de agua** y **una pizca de sal,** siguiendo las instrucciones de la pág. 10 y forre con ella un molde desmontable, engrasado con **Tulipán.** Pinche toda la superficie con un tenedor, y reserve.



Corte **5 ó 6 mitades de melocotón en almíbar,** en trocitos. Mézclelos con **200 gr. de crema pastelera** (ver receta en pág. 14) y rellene el molde. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 30 minutos, hasta que la canastilla esté ligeramente dorada.



Retire del horno y desmolde, dejando la base del molde. Coloque encima del relleno **6 ó 7 mitades de melocotón en almíbar,** con la parte cóncava hacia abajo. Monte **3 claras de huevo** junto con **175 grs. de azúcar,** a punto de nieve. Vierta en una manga pastelera y decore toda la superficie con el merengue.



Espolvoree con **un poco de azúcar glass** e introduzca en el horno con el gratinador encendido, para que el merengue se dore ligeramente.



Retire la base del molde, y coloque la tarta en una fuente, lista para servir.



Tarta casera de almendras 1

MASA QUEBRADA

250 grs. de harina
125 grs. de Tulipán
1/2 cucharadita de esencia de almendra amarga
1 huevo
Una pizca de sal

RELLENO

400 grs. de crema de yema (ver receta en pág. 14)
50 grs. de almendras molidas

ADORNO

100 grs. de almendras tostadas fileteadas
2 cucharadas de almíbar

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la pág. 10 y forre un molde de borde alto, engrasado con Tulipán. Pinche toda la superficie con un tenedor y reserve.

A continuación, añada las almendras molidas a la crema, y mezcle bien.

Seguidamente rellene el molde preparado con la masa e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 35 ó 40 minutos.

Por último, espolvoree con las almendras fileteadas y dé brillo, barnizando la superficie con el almíbar.



Tarta escocesa al Tulipán 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
3 ó 4 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extienda con el rodillo y forre un molde de 22 cm. Pinche la base con un tenedor para que no suba e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos. Retire del horno y deje enfriar.

RELLENO

1/2 kilo de crema de café
(ver receta en pág. 15)

Seguidamente, rellene el hojaldre con la crema de café, alisando la superficie.

ADORNO

2 claras de huevo
4 cucharadas de azúcar blanca

Por último, bata las claras a punto de nieve e incorpore, batiendo, el azúcar. Decore la tarta con el merengue e introduzca en el horno, durante 5 minutos, para que se dore.



Cesta de frutas 2

HOJALDRE

300 grs. de harina
180 grs. de Tulipán
6 ó 7 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

1 plátano cortado en rodajas
1 mandarina en gajos
1 kiwi en rodajas
2 melocotones o albaricoques troceados
100 grs. de frambuesas
3 ó 4 hojas de gelatina
Agua

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extiéndalo y corte un círculo de 20 cm. Ponga encima un plato hondo de 16 cm. y corte alrededor. Retire el círculo pequeño, y reserve el aro.

A continuación, haga otro círculo de 20 cm. Pinche la superficie con un tenedor, barnice los bordes con agua y coloque encima el aro reservado, presionando para que se pegue. Colóquelo en una plancha de horno.

Seguidamente, amase el hojaldre restante y haga una trenza. Cúrvela para formar el asa de la cesta y colóquela junto al vol-au-vent. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 ó 25 minutos hasta que esté dorado. A mitad de cocción, compruebe si la trenza está horneada y retírela del horno.

Mientras tanto, ablande la gelatina en un poquito de agua fría. Escúrrala y cúbrala con 125 ml. de agua hirviendo, removiendo hasta que se disuelva.

Por último, vacíe ligeramente el centro del vol-au-vent, rellénelo con las frutas mezcladas con la gelatina y coloque la trenza a modo de asa.



Trenza de pasas y albaricoque 2

Prepare el hojaldre con **150 grs. de harina. 90 grs. de Tulipán, una pizca de sal, 4 ó 5 cucharadas de agua y unas gotas de limón.** Extienda la masa formando un rectángulo y cubra el centro con **150 grs. de pasas,** sobre éstas ponga **4 mitades de albaricoques en almíbar, picados** y **50 grs. de azúcar morena.**



Haga cortes diagonales en las dos secciones laterales del hojaldre, a unos 2 cm. uno del otro sin que lleguen al relleno y barnice todos los cortes con **1 huevo batido.**



Forme una trenza, superponiendo los cortes encima del relleno.



Una vez bien cerrado el hojaldre, barnice toda la superficie con el huevo batido restante, e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos aproximadamente, hasta que se dore.



Retire del horno y sírvala caliente.



Tarta de hojaldre de kiwi 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
4 ó 5 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal
1 huevo batido

RELLENO

1 cucharada de Tulipán
400 grs. de crema pastelera (ver receta en pág. 14)
4 kiwis

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11, extiéndalo con un rodillo y forre un molde redondo. Con el hojaldre sobrante, recorte unas tiras y péguelas alrededor del borde del molde, uniendo la masa con ayuda de un poco de agua.

A continuación, pinche el centro con un tenedor, para que la masa no suba y barnice todo el borde con el huevo batido.

Seguidamente, introduzca el molde en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 15 ó 20 minutos, aproximadamente. Retírelo cuando vea que está dorado.

Por último, desmolde y coloque en una fuente de servir. Rellene con la crema pastelera y cubra toda la superficie con los kiwis cortados en rodajas.



Tarta de miga con miel 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
4 ó 5 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

9 cucharadas de miel
75 grs. de miga de pan fresco, desmenuzada
La ralladura de 2 limones

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extiéndalo con el rodillo y forre un molde redondo de 22 cm.

A continuación, caliente la miel y añada la miga de pan y la ralladura de limón. Mezcle todo bien y vierta sobre el hojaldre, alisando la superficie.

Seguidamente, introduzca el molde en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos.

Por último, deje enfriar ligeramente, desmolde e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servirla.



Tarta de uvas al jerez 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
4 ó 5 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

150 ml. de nata líquida
250 grs. de uvas negras
250 grs. de uvas blancas
1 copa de jerez dulce
4 cucharadas de mermelada de albaricoque
1 vasito de agua
1 huevo batido para barnizar

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extienda con el rodillo y forre un molde rectangular. Decore los bordes, haciendo ligeros cortes con un cuchillo, pinche la base para que no suba y barnice con huevo batido.

A continuación, introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 ó 25 minutos. Retire del horno, desmolde y deje enfriar.

Mientras tanto, bata la nata hasta que espese e incorpore, poco a poco, el jerez.

Seguidamente, rellene el molde con la nata preparada y cubra toda la superficie con las uvas.

Por último, disuelva la mermelada en el agua, a fuego lento. Deje enfriar y cubra las uvas con este almíbar. Introduzca en el frigorífico para servir bien fría.

Milhojas de limón 2



Prepare el hojaldre con **300 grs. de harina, 180 grs. de Tulipán, 6 ó 7 cucharadas de agua, unas gotas de limón** y **una pizca de sal**, siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extienda la masa, corte 3 círculos de 22 cm. de diámetro y con la masa sobrante forme 3 hojas.



Coloque los círculos de hojaldre y las hojas preparadas en una plancha de horno, barnícelos con **1 huevo batido** e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 10 minutos. Retire del horno y deje enfriar. Mientras tanto, mezcle **300 grs. de nata montada** con **4 cucharadas de cuajada de limón** y **unas gotas de zumo de limón** y cubra con esta mezcla un círculo de hojaldre.



Ponga un círculo encima de la nata. Cubra de nuevo con la nata restante y tape con el último círculo. Decore la superficie con las hojas de hojaldre y **1/2 limón.**



Bata **1 cucharada de zumo de limón** con **1 cucharada de azúcar glass** y barnice con esta mezcla toda la superficie del milhojas.



Hojaldre con crema de chocolate 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
4 ó 5 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extiéndalo y forre con él un molde de 20 cm. Pinche el centro e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos. Retire del horno, desmolde y deje enfriar.

RELLENO

1/2 kilo de crema de chocolate (ver receta en pág. 15)

A continuación, rellene el hojaldre con la crema de chocolate e introduzca en el frigorífico para que esté bien frío.

Por último, decore la superficie al gusto, con las almendras crocanti y la nata.

ADORNO

Nata montada
Almendras crocanti



Tarta de natillas 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
4 ó 5 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

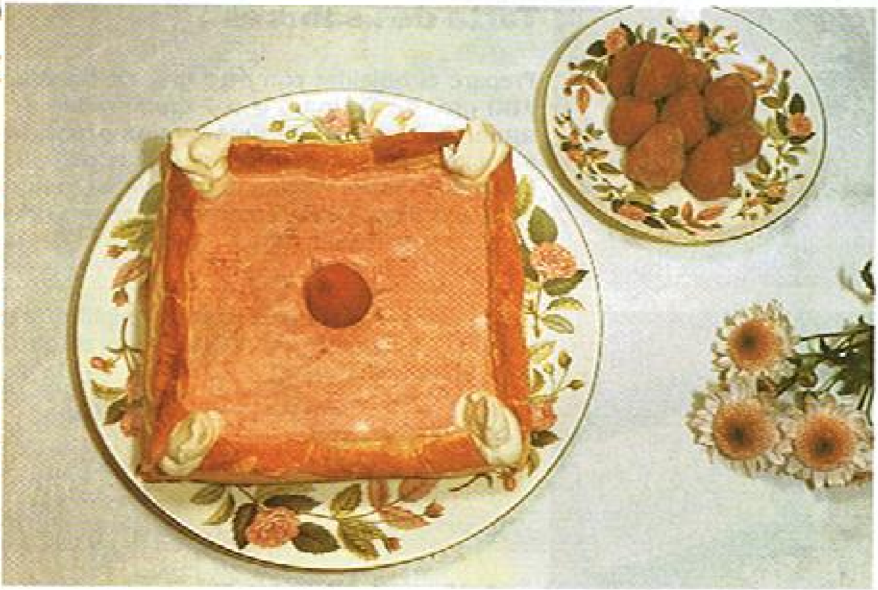
2 huevos batidos
25 grs. de azúcar
300 ml. de leche
1 cucharadita de nuez moscada rallada

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extienda con el rodillo y forre un molde redondo de 20 cm. de diámetro.

A continuación, bata los huevos junto con el azúcar y la leche, y rellene el molde con esta mezcla.

Seguidamente, espolvoree la superficie con nuez moscada e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 10 minutos. Baje la temperatura a media-baja y hornee durante 20 ó 25 minutos más, hasta que el hojaldre esté dorado y el relleno cuajado.

Sirva fría o caliente, al gusto.



Cuadrado de nata y fresas 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
4 ó 5 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extiéndalo y forre con él un molde cuadrado. Pinche la base con un tenedor e introdúzcalo en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos. Retire del horno y deje enfriar.

RELLENO

250 ml. de nata para montar
250 grs. de fresas
125 grs. de azúcar
1 cucharada de zumo de limón

Mientras tanto, limpie bien las fresas, reservando algunas para el adorno y el resto, tritúrelas con un tenedor o en la batidora. Añádales el azúcar y el zumo de limón, mezclando todo bien.

A continuación, monte la nata, reserve un poco para adornar y el resto, mézclelo cuidadosamente con las fresas trituradas.

Por último, rellene el hojaldre con la mezcla preparada y decórelo con las fresas y la nata, reservadas.

Tarta dos sabores 2



Prepare el hojaldre con **300 grs. de harina, 180 grs. de Tulipán, 6 ó 7 cucharadas de agua, unas gotas de limón** y **una pizca de sal,** siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extienda la masa y cubra la base de un molde cuadrado. Pinche con un tenedor y reserve. Corte la masa sobrante en tiras.



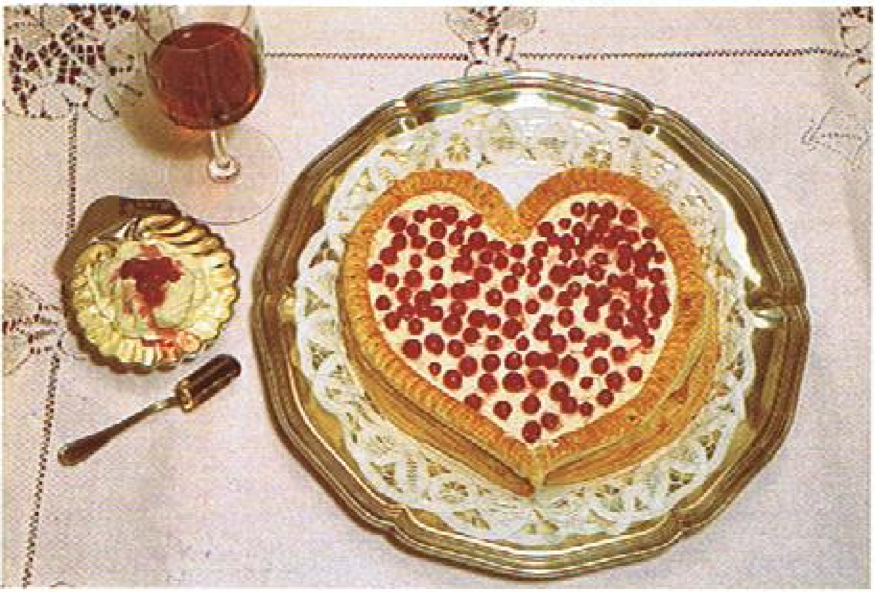
Coloque las tiras sobre la base de hojaldre, primero en un sentido y a continuación en otro, para formar cuadros.



Pinte todo el hojaldre con **1 huevo batido** e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos, aproximadamente.



Retire del horno, deje enfriar y rellene los cuadros con **4 cucharadas de mermelada de albaricoque** y **4 cucharadas de mermelada de grosella negra.** Puede servirse fría o caliente.



Tarta de San Valentín 2

HOJALDRE

200 grs. de harina
120 grs. de Tulipán
5 ó 6 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal
1 huevo batido

RELLENO

1/2 kilo de nata montada sin azúcar
175 grs. de azúcar
6 cucharadas de mermelada de grosellas rojas
250 grs. de grosellas rojas (pueden ser congeladas)

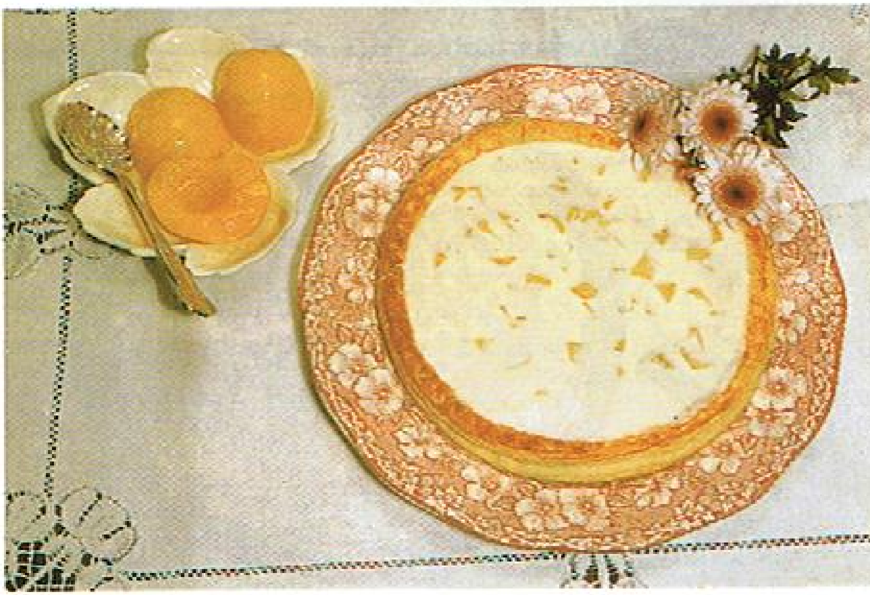
Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extiéndalo y córtelo en forma de corazón. Colóquelo en una fuente o plancha de horno, engrasada con Tulipán.

Corte tiras de hojaldre, humedezca los bordes del corazón y pegue las tiras. Humedezca éstas y pegue otra capa de tiras hasta formar cuatro capas. Pinte la última con huevo batido, pinche la base del corazón con un tenedor, e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos. Retire del horno y deje enfriar.

A continuación, bata la nata con el azúcar hasta que esté homogénea.

Seguidamente, unte todo el fondo del hojaldre con la mermelada. Vierta encima la nata preparada, rellenando todo el corazón, y cubra la superficie con las grosellas.

Por último, introduzca en el frigorífico para servir bien fría.



Tarta cremosa de melocotones 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
4 ó 5 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extiéndalo con un rodillo y forre un molde redondo. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos aproximadamente y cuando esté dorado, retírelo y deje enfriar.

RELLENO

1 lata de 1/2 kilo de melocotones en almíbar
250 grs. de azúcar
2 cucharadas de zumo de limón
Una pizca de sal
3 hojas de gelatina
225 ml. de nata líquida
Una pizca de vainilla en polvo

Mientras tanto, escurra los melocotones, reservando el almíbar y píquelos. Viértalos en un cuenco y mézclelos con el azúcar, reservando una cucharada, el zumo de limón y la sal.

Seguidamente, disuelva la gelatina en el almíbar reservado e incorpore a la mezcla de melocotones. Introduzca el cuenco en el frigorífico hasta que la mezcla empiece a cuajar.

A continuación, monte la nata. Añádale la vainilla y el azúcar reservada y mezcle con los melocotones preparados.

Por último rellene el hojaldre e introduzca en el frigorífico, durante 2 horas.



Hojaldre de manzana 2

HOJALDRE

125 grs. de harina
75 grs. de Tulipán
3 ó 4 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

4 manzanas reineta
200 grs. de crema pastelera (ver receta en pág. 14)
6 cucharadas de mermelada de albaricoque
3 cucharadas de agua

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extiéndalo y forre un molde redondo de 22 cm.

A continuación, rellene con la crema pastelera y sobre ésta, coloque las manzanas, previamente peladas y cortadas en gajos finos, en forma de rueda, para que queden decorativas.

Seguidamente, introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 1 hora.

Mientras tanto, ponga en un cazo la mermelada con el agua y caliente a fuego muy bajo, disolviendo la mermelada. Retire del fuego y deje enfriar.

Por último, cuando la tarta esté cocinada y fría, barnice toda la superficie con la mermelada preparada, para que quede brillante, e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

Tarta de helado de café 2



Prepare el hojaldre con **150 grs. de harina, 90 grs. de Tulipán, una pizca de sal, 4 ó 5 cucharadas de agua** y **unas gotas de limón,** siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Forre la base de un molde y haga tiras con el hojaldre sobrante, superponiéndolas todo alrededor para formar el borde. Pinche la base, barnice con **huevo batido** y hornee durante 20 minutos.



Desmolde el hojaldre y déjelo enfriar. Mientras tanto, monte **150 ml. de nata** junto con **1/2 cucharadita de vainilla en polvo.** Incorpore **200 grs. de helado de café** ligeramente ablandado y **1 barrita de chocolate crocanti,** triturada.



Vierta la crema preparada en el hojaldre frío alisando la superficie, e introduzca en el congelador durante 15 minutos.



Antes de servir, decore la superficie con **almendras crocanti** y **guindas en almíbar.**



Tarta cubierta de peras y naranjas 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
4 ó 5 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

1 lata de 1/2 kilo de peras en almíbar
La ralladura de 1 naranja
El zumo de 1/2 naranja
1 huevo, batido
1 cucharada de azúcar

Escurra el almíbar de las peras, córtelas en cuatro y viértalas en un molde de 20 cm. Rocíe por encima el zumo de naranja y cúbralas con la ralladura de naranja.

A continuación, prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extiéndalo, y con ayuda del rodillo cubra el molde. Humedezca los bordes y pegue bien el hojaldre.

Seguidamente, adorne la superficie con el hojaldre restante y haga un agujero en el centro para que salga el vapor. Barnice toda la superficie con el huevo batido y espolvoree con el azúcar.

Por último, introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 30 minutos aproximadamente, hasta que el hojaldre esté cocido y bien dorado.



Hojaldre de piña 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
4 ó 5 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

1 lata de 1/2 kilo de rodajas de piña
2 huevos
4 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de Tulipán
100 grs. de guindas verdes en almíbar

CARAMELO

125 grs. de azúcar
1 vasito de agua

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extiéndalo y forre un molde redondo. Pinche la base para que no suba e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos. Desmolde y deje enfriar.

Mientras tanto, bata los huevos junto con el azúcar en un cuenco. Añada el jugo de la piña y el Tulipán y ponga el cuenco al baño María. Cocine a fuego bajo, removiendo, hasta que espese. Retire del fuego y deje enfriar.

A continuación, ponga en un cazo al fuego el azúcar y el agua. Remueva hasta que el azúcar se haya disuelto y deje hervir lentamente, sin dejar de remover, hasta que tome un color tostado.

Seguidamente, rellene el hojaldre con la crema preparada. Cubra la superficie con rodajas de piña y éstas con caramelo.

Por último, ponga una guinda en cada centro de piña y refrigere hasta el momento de servir.



Tarta al café 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
4 ó 5 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extiéndalo con el rodillo y forre un molde redondo. Pinche toda la superficie para que no suba e introdúzcalo en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos. Retírelo y deje enfriar.

RELLENO

400 grs. de crema de café
(ver receta en pág. 15)

Por último, rellene el hojaldre horneado con la crema de café, e introduzca en el frigorífico para que la crema tome consistencia.

Hojaldre con plátanos 2



Prepare el hojaldre con **150 grs. de harina, 90 grs. de Tulipán, una pizca de sal, 4 ó 5 cucharadas de agua** y **unas gotas de limón.** Extienda el hojaldre y forre un molde. Barnice con **huevo batido,** pinche toda la superficie y hornee siguiendo las instrucciones de la pág. 11.



Corte **3 plátanos** en rodajas y colóquelas en una bandeja de horno. Espolvoree con **3 cucharadas de azúcar** e introduzca en el horno unos minutos hasta que empiecen a cambiar de color.



Ponga **4 cucharadas de mermelada de albaricoque** en el fondo del hojaldre horneado y en un cazo al fuego vierta **2 cucharadas de mermelada** junto con **3 cucharadas de agua.** Cuando esté caliente, cuélela y reserve.



Ponga una capa de rodajas de plátano sobre la mermelada. Cúbralas con **250 grs. de nata montada** y coloque sobre la superficie las rodajas de plátano, restantes.



Barnice la superficie con el almíbar preparado, coloque la tarta en una fuente e introduzca en el frigorífico hasta la hora de servir.



Tarta de crema de limón con moras 2

HOJALDRE

350 grs. de harina
210 grs. de Tulipán
7 u 8 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

1 lata pequeña de leche condensada
1 lata de leche evaporada
El zumo de 2 limones
50 grs. de moras

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extiéndalo, forre un molde rectangular y pinche toda la superficie para que no suba. Con el hojaldre restante, haga una trenza, cúrvela para formar un asa e introduzca el molde y la trenza en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 ó 25 minutos hasta que esté dorado. Retire del horno y deje enfriar.

Mientras tanto, vierta en la batidora la leche condensada y la evaporada. Bata hasta que estén bien mezcladas, e incorpore el zumo de limón, poco a poco, hasta que la mezcla espese. Introduzca en el frigorífico unos minutos.

Por último, vierta la mezcla en el hojaldre, una vez frío y desmoldado. Adorne toda la superficie con las moras y coloque la trenza a modo de asa.



Tarta de crema de naranja 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
4 ó 5 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

125 grs. de azúcar
75 grs. de harina
Una pizca de sal
250 ml. de leche
3 yemas de huevo
El zumo y la ralladura de de 2 naranjas
1 cucharadita de Tulipán
1 huevo batido para barnizar

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extienda el hojaldre con el rodillo y forre un molde ovalado. Pinche toda la superficie con un tenedor, para que no suba, barnice con huevo batido e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 ó 25 minutos. Cuando esté dorado, retire del horno y deje enfriar.

Mientras tanto, mezcle el azúcar, la harina y la sal en un cuenco. Añada, lentamente, la leche caliente y bata bien para que no tenga grumos.

A continuación, ponga al baño María y cocine, removiendo, hasta que empiece a espesar. Añada las yemas de huevo, batidas, y siga removiendo.

Seguidamente, incorpore a la mezcla el zumo, la ralladura de naranja y el Tulipán y cocine lentamente hasta que la crema espese. Deje enfriar.

Por último, desmolde el hojaldre, rellénelo con la crema de naranja y decore con trocitos de naranja. Introduzca en el frigorífico para servir fría.



Enrejado de frambuesa 2

HOJALDRE

125 grs. de harina
75 grs. de Tulipán
3 ó 4 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

1 bote de 1/2 kilo de mermelada de frambuesa
1 huevo batido para barnizar

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extiéndalo con el rodillo y forre un molde redondo.

A continuación, rellénelo con la mermelada de frambuesa.

Seguidamente, forme unas tiras con el hojaldre sobrante, y decore la superficie formando un enrejado.

Por último, barnice el hojaldre con el huevo batido, e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos.

Puede servirse frío o caliente.

Tarta de manzanas y zarzamoras 2



Prepare el hojaldre con **100 grs. de harina, 60 grs. de Tulipán, una pizca de sal, 2 ó 3 cucharadas de agua**, y **unas gotas de limón**, siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extienda la masa y forme un rectángulo.



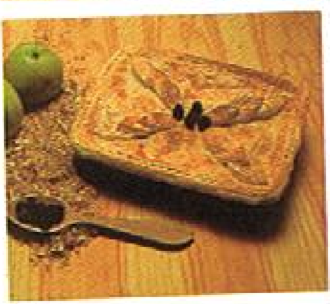
Pele y trocee **4 ó 5 manzanas reineta** y viértalas en un molde rectangular.



Cubra las manzanas con **150 grs. de zarzamoras.** Rocíe con **el zumo de 1/2 limón** y espolvoree por toda la superficie **2 cucharadas de maizena.** Por último, añada **8 cucharadas de azúcar morena.**



Tape todo el molde con el hojaldre preparado, pegando bien los bordes con un poquito de agua. Adorne la superficie con el hojaldre sobrante y haga un agujero en el centro para que salga el vapor. Barnice toda la superficie con **huevo batido** e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos aproximadamente.



Decore el centro con **zarzamoras** y sirva caliente acompañada de **nata líquida.**

RECETA N.° 53



Hojaldre con albaricoques 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
4 ó 5 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

1 lata de 1/2 kilo de albaricoques
1 pizca de vainilla en polvo
1 cucharadita de maizena
1 cucharada de mermelada de albaricoque, colada

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extienda con el rodillo y forre un molde redondo de 20 cm. de diámetro. Pinche toda la base para que no suba e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos. Retire del horno, desmolde y deje enfriar.

A continuación, escurra los albaricoques, reservándolos, y vierta el almíbar en un cazo. Añada agua, si fuera necesario, hasta obtener unos 300 ml. de líquido e incorpore la vainilla.

Seguidamente ponga el cazo al fuego para que se caliente el almíbar y mientras tanto, disuelva la maizena en un poquito de agua. Incorpórela al almíbar, junto con la mermelada y deje cocer, removiendo, hasta que la mezcla espese. Retire del fuego y deje enfriar.

Por último, coloque los albaricoques reservados en el hojaldre, con la parte cóncava hacia abajo. Cúbralos con el almíbar preparado e introduzca en el frigorífico para servir bien fría.



Hojaldre con crema de almendras 2

HOJALDRE

125 grs. de harina
75 grs. de Tulipán
3 ó 4 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

4 huevos
125 grs. de almendras picadas
125 grs. de azúcar
4 cucharadas rasas de maizena
100 grs. de Tulipán, derretido
2 cucharaditas de brandy
1 pellizco de vainilla en polvo
50 grs. de almendras fileteadas

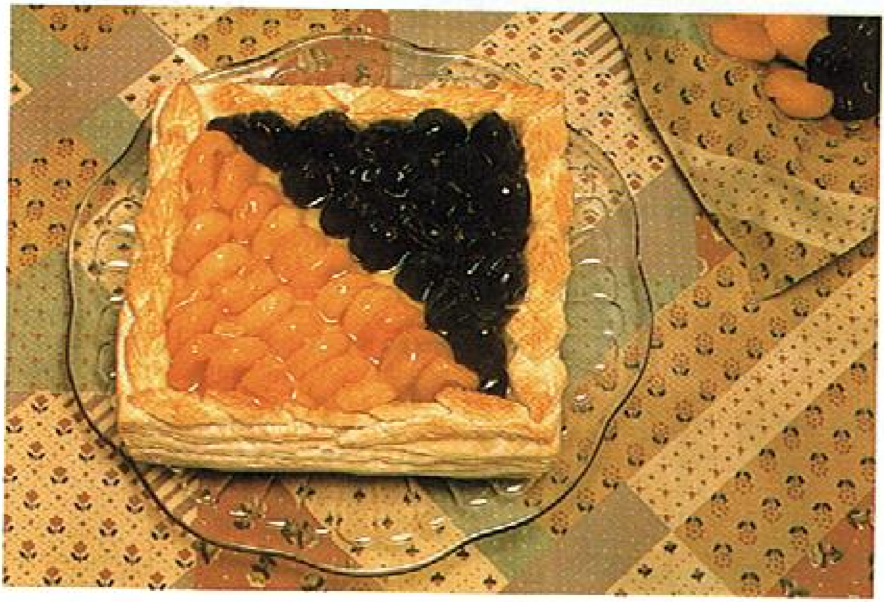
Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extiéndalo con el rodillo y forre un molde redondo.

A continuación, bata en un cuenco los huevos. Añada las almendras picadas, el azúcar, reservando 2 cucharadas, la maizena, la vainilla y el brandy, y mezcle todo bien.

Seguidamente, incorpore el Tulipán, derretido y frío y bata hasta que resulte una crema homogénea.

Rellene el molde de hojaldre con esta crema, espolvoree con el azúcar reservada y las almendras fileteadas e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 30 minutos, hasta que se vea dorado y la crema cuajada.

Puede servirse frío o caliente.



Tarta diagonal 2

HOJALDRE

150 grs. de harina
90 grs. de Tulipán
4 ó 5 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extienda el hojaldre y forre un molde cuadrado. Pinche la base con un tenedor para que no suba e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 minutos. Retire del horno y deje enfriar.

RELLENO

200 grs. de ciruelas pasas, sin hueso, puestas en remojo
200 grs. de orejones, puestos en remojo
400 grs. de crema pastelera (ver receta en pág. 14)
3 cucharadas de mermelada de albaricoque
1 vasito de agua

A continuación rellene el hojaldre con la crema pastelera, y cubra ésta, trazando un dibujo diagonal, con las ciruelas a un lado y los orejones a otro.

Por último, disuelva la mermelada en el agua en un cazo al fuego. Cuélela y cuando esté fría, cubra las frutas con el glaseado. Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

Tarta de queso y limón 2



Prepare el hojaldre con **125 grs. de harina, 75 grs. de Tulipán, una pizca de sal, 3 ó 4 cucharadas de agua** y **unas gotas de limón**, siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Forre la base de un molde, pinche con un tenedor y cubra con legumbres. Forme tiras y rodee los bordes, superponiéndolas y pegándolas con **agua**. Haga una trenza con el hojaldre sobrante.



Cubra todas las tiras con la trenza, barnícela con **huevo batido**, e introduzca el molde en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 10 ó 15 minutos hasta que el hojaldre esté ligeramente dorado.



Bata en la batidora **2 yemas de huevo** junto con **75 grs. de azúcar, 100 grs. de queso cremoso, 150 ml. de nata líquida** y **la ralladura de 2 limones**, hasta conseguir una crema espesita. Bata a punto de nieve **2 claras de huevo**, e incorpórelas poco a poco, a la crema. Rellene el molde con la mezcla y espolvoree la superficie con **1/2 cucharadita de nuez moscada.**



Introduzca de nuevo en el horno, a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos. Debe servirse templada.



Milhojas de espuma de frambuesa 2

HOJALDRE

225 grs. de harina
135 grs. de Tulipán
5 ó 6 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

1 bote de leche evaporada
6 cucharadas de azúcar
250 grs. de frambuesas (pueden ser congeladas)
El zumo de 1 limón
100 grs. de nata montada

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extienda con el rodillo y córtelo en 3 rectángulos de 20 × 10 cm. Colóquelos en una plancha de horno e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 15 ó 20 minutos hasta que estén dorados. Retire del horno y deje enfriar.

Mientras tanto, vierta la leche en la batidora y bata ligeramente. Añada el azúcar y bata de nuevo. Incorpore la mitad de las frambuesas y bata hasta que la mezcla esté homogénea.

A continuación, incorpore el zumo de limón, poco a poco, hasta que la mezcla espese.

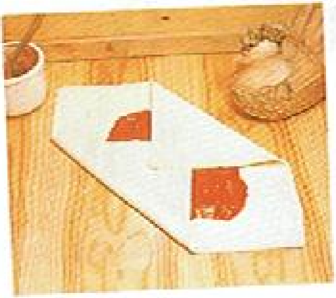
Seguidamente, ponga un rectángulo de hojaldre en una fuente de servir y cúbralo con la espuma de frambuesas. Ponga encima otro rectángulo y rellene con la espuma restante.

Finalmente, coloque el último rectángulo y decórelo con la nata montada y las frambuesas reservadas. Sirva bien frío.

Enveloppe de mermelada 2



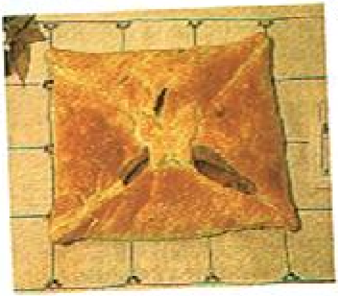
Prepare el hojaldre con **100 grs. de harina, 60 grs. de Tulipán, una pizca de sal, 2 ó 3 cucharadas de agua** y **unas gotas de limón**, siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extienda la masa, formando un cuadrado de aproximadamente 30 cm.



Vierta en el centro del cuadrado **6 cucharadas de mermelada de fresa** y doble dos picos del hojaldre hacia el centro.



Doble los otros dos picos hacia el centro, sobre los anteriores y decore con el hojaldre sobrante. Barnice toda la superficie con **huevo batido** e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 15 ó 20 minutos, hasta que esté dorado.



Puede servirlo caliente o templado, al gusto.



Hojaldre con cabello de ángel **2**

HOJALDRE

225 grs. de harina
135 grs. de Tulipán
5 ó 6 cucharadas de agua
Unas gotas de limón
Una pizca de sal

RELLENO

1/2 lata de cabello de ángel
100 grs. de piñones
1 huevo batido para barnizar
1 cucharada de azúcar glass

Prepare el hojaldre siguiendo las instrucciones de la pág. 11. Extienda el hojaldre con el rodillo y forme un rectángulo de 20 × 30 cm. aproximadamente. Debe quedar más fino por un lado que por el otro.

A continuación, reparta el cabello de ángel, extendiéndolo desde el lado más fino hacia el más grueso, dejando 5 cm. sin relleno.

Seguidamente, reparta los piñones sobre el cabello de ángel y enrolle el hojaldre, sin apretar, empezando por el lado fino. Moje ligeramente la zona sin relleno para que se pegue bien y el hojaldre no se desenrolle, y barnice con huevo toda la superficie.

Por último, introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 30 ó 35 minutos, hasta que esté bien dorado. Retire del horno, espolvoree con azúcar glass y sirva caliente o frío, al gusto.



Roscón de frutas 3

BIZCOCHO

150 grs. de azúcar
6 huevos
25 grs. de Tulipán, derretido
150 grs. de harina
1 cucharada de levadura en polvo
1/2 sobre de vainilla

RELLENO Y ADORNO

4 kiwis
250 grs. de fresones
3 rodajas de piña en almíbar
250 grs. de nata montada

Bata las yemas de huevo junto con el azúcar hasta que estén cremosas. Añada el Tulipán e incorpore la harina, la levadura y la vainilla.

A continuación, bata las claras a punto de nieve y agréguelas a la mezcla anterior, cuidadosamente para que no se baje.

Seguidamente, engrase con Tulipán un molde alto de corona. Vierta en él la mezcla e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 40 ó 45 minutos. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.

Por último, corte el bizcocho dos veces y rellene con la nata. Ponga encima de ésta rebanaditas de kiwi y fresón. Cubra con otro tercio del bizcocho. Repita la operación y tape con la parte superior del bizcocho.

Adorne la superficie con las rodajas de piña, partidas por la mitad y con los fresones y kiwis restantes.



Tarta de chocolate y caramelo 3

BIZCOCHO

200 grs. de Tulipán
200 grs. de azúcar
4 huevos
50 grs. de almendras molidas
3 cucharadas de chocolate en polvo
150 grs. de harina
1 cucharada de levadura en polvo

ADORNO

200 grs. de nata montada
100 grs. de azúcar
1 cucharada de agua

Bata el Tulipán con el azúcar hasta que resulte una mezcla esponjosa, añada de uno en uno los huevos e incorpore los ingredientes restantes, sin dejar de batir.

A continuación, vierta la mezcla en un molde de 22 cm., engrasado con Tulipán, e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos. Desmolde y deje enfriar.

Mientras tanto, ponga en un cazo al fuego el azúcar con el agua. Cuando se forme un caramelo oscuro, vierta sobre un mármol, engrasado con aceite. Cuando empiece a solidificarse, levántelo con un tenedor para que se rompa en trozos irregulares que se endurecerán inmediatamente.

Por último, ponga la nata en una manga pastelera y adorne el bizcocho con la nata y el caramelo troceado.

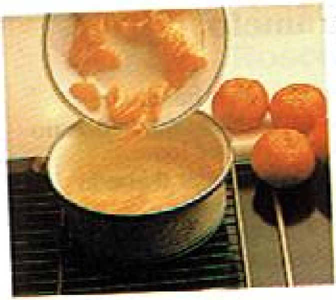
Bizcocho de mandarina 3



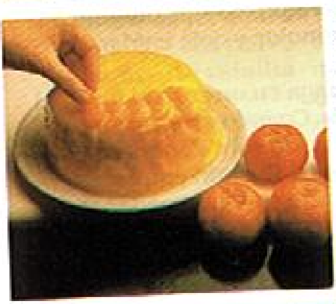
Prepare el bizcocho con **200 grs. de harina, 200 grs. de Tulipán, 200 grs. de azúcar, 4 huevos** y **1 cucharada de levadura en polvo.** Vierta en un molde alto y hornee siguiendo las instrucciones de la pág. 12. Desmolde y deje enfriar.



Bata en un cuenco **3 yemas** junto con **150 grs. de azúcar glass.** Añada **el zumo de 2 mandarinas** y **150 grs. de Tulipán,** derretido. Vierta en un cazo y ponga al baño María hasta que espese.



Prepare un almíbar a punto de hebra con **100 grs. de azúcar** y **1 copita de agua.** Añada los gajos de **3 ó 4 mandarinas** y deje cocer durante 5 minutos.



Abra el bizcocho por la mitad y úntelo con la crema de yemas preparada. Déle su forma original y cubra toda la superficie con la crema restante y los gajos de mandarina, confitados.



Pinte la superficie, ligeramente, con el almíbar y decore con nata montada o merengue.

RECETA N.° 63



Bizcocho de manzana 3

BIZCOCHO

150 grs. de harina
150 grs. de azúcar
4 huevos, separadas las claras de las yemas
50 grs. de Tulipán, fundido, frio
1 cucharada de levadura en polvo
1 manzana pelada y finamente picada

ADORNO

Azúcar glass
1 manzana

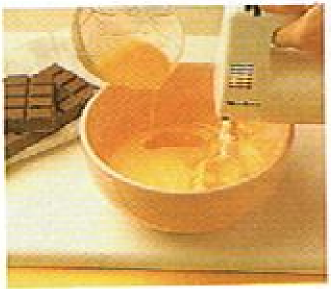
Bata las yemas junto con el azúcar hasta que resulte una mezcla cremosa. Incorpore el Tulipán, sin dejar de batir y añada la harina y la levadura. Cuando la mezcla esté homogénea agregue la manzana picada.

A continuación, bata a punto de nieve las claras de huevo e incorpórelas a la mezcla. Engrase con Tulipán un molde de corona de 22 cm., vierta en él la masa e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 40 ó 45 minutos. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.

Seguidamente, corte la manzana del adorno, en gajos finos.

Por último, espolvoree el bizcocho con azúcar glass y, en el centro, coloque los gajos de manzana, unos sobre otros.

Pastel de mármol 3



Bata **6 yemas de huevo** junto con **200 grs. de azúcar** hasta que estén espumosas y agregue, poco a poco, **150 grs. de Tulipán**, fundido pero frío. Añada **unas gotas de limón** y a continuación **100 grs. de harina, 50 grs. de maizena** y **2 cucharadas de levadura en polvo**, previamente mezcladas. Cuando todo esté homogéneo, añada **125 ml. de leche.**



Retire una cuarta parte de la mezcla, vertiéndola en un cuenco aparte, e incorpórele **4 cucharadas de chocolate en polvo.**



Bata **6 claras** a punto de nieve y agréguelas a la masa base.



Engrase un molde con **Tulipán** y vierta la mitad de la masa "blanca". Añada la masa con chocolate y cubra con la masa restante. Introduzca en el horno previamente calentado a temperatura media, durante 25 ó 30 minutos.



Retire del horno, deje enfriar ligeramente, desmolde y espolvoree la superficie con **azúcar glass.**



Bizcocho esponjoso de frutas 3

BIZCOCHO

5 huevos, separadas las yemas de las claras
150 grs. de azúcar
150 grs. de Tulipán, fundido
150 grs. de harina
1 cucharada de levadura en polvo
La ralladura de 1/2 limón
100 grs. de frutas confitadas al gusto

ADORNO

1 bote pequeño de piña en almíbar
Guindas al licor

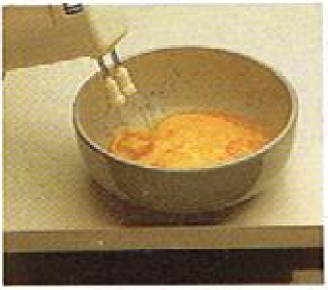
Prepare el bizcocho batiendo las yemas de huevo junto con el azúcar hasta que doblen su volumen. Agregue el Tulipán, la harina y la levadura y cuando todo esté bien mezclado, incorpore la ralladura de limón y las frutas, finamente picadas.

Monte las claras a punto de nieve y mezcle cuidadosamente con el preparado anterior.

A continuación, engrase bien con Tulipán un molde rectangular. Vierta en él la mezcla e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos.

Seguidamente, retire del horno y riegue el bizcocho con el almíbar de la piña, antes de desmoldarlo.

Cuando esté bien empapado, desmóldelo y adorne con las rodajas de piña y las guindas.



Tarta de yema 3

Bata en un cuenco **8 yemas** junto con **2 huevos,** hasta que hayan doblado su volumen. Incorpore **50 grs. de maizena** mezclando todo bien.



Engrase un molde con **Tulipán.** Forre la base con papel de aluminio y engráselo bien. Rellénelo con la mezcla de huevo e introduzca en el horno, precalentado a temperatura media, al baño María, durante 15 ó 20 minutos. Mientras tanto prepare un almíbar con **1/2 kg. de azúcar** y **250 ml. de agua.** Cuando vaya tomando consistencia, agregue **1 copa de ron.**



Bañe con esta mezcla el bizcocho, sin desmoldar, dejándolo empapar durante 6 ó 7 horas. A continuación, prepare una crema al baño María con **125 grs. de azúcar** y **2 cucharadas de agua.** Incorpore, en forma de hilo, **3 yemas de huevo,** batidas, sin dejar de remover, hasta que espese.



Desmolde la tarta, colóquela en una fuente de servir y báñela con la crema preparada.



Por último, decore todo el contorno con **nata montada** o **merengue,** e introduzca en el frigorífico para que la cobertura tome consistencia.



Leño de Navidad 3

BIZCOCHO

150 grs. de chocolate fondant
3 cucharadas de agua
1 cucharada de café instantáneo
5 huevos, separadas las claras de las yemas
250 grs. de azúcar
50 grs. de Tulipán, fundido
150 grs. de harina

RELLENO

250 grs. de crema de chocolate (ver receta en pág. 15)

COBERTURA

200 grs. de chocolate fondant
2 cucharadas de nata líquida
1 cucharada de Tulipán

Vierta en un cazo el chocolate, troceado, el agua y el café, y cocine a fuego lento hasta que el chocolate se funda.

Mientras tanto bata las yemas de huevo junto con el azúcar y el Tulipán. Añada la harina y el chocolate fundido batiendo todo bien.

Seguidamente, monte las claras a punto de nieve e incorpórelas a la mezcla anterior, cuidadosamente.

A continuación, engrase bien con Tulipán un molde rectangular de 30 × 20 cm. Vierta en él la masa e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 20 ó 25 minutos. Retírelo del horno y desmolde sobre un paño húmedo. Rellénelo con la crema de chocolate y enróllelo con ayuda del paño.

Por último, funda al baño María el chocolate. Agregue la nata y el Tulipán y cuando esté homogéneo, cubra el bizcocho. Con ayuda de un tenedor, haga los nudos y las rayas del tronco.



Bizcocho de piñones y pasas 3

BIZCOCHO

4 huevos
150 grs. de azúcar
150 grs. de Tulipán
250 grs. de harina
1 cucharada de levadura en polvo
1/2 cucharadita de canela molida
La ralladura de 1/2 limón
100 grs. de pasas
100 grs. de piñones

CREMA DE TULIPAN

100 grs. de Tulipán
100 grs. de azúcar glass
1 cucharadita de vainilla en polvo

ADORNO

100 grs. de piñones
1 cucharada de pasas
Azúcar glass

Prepare el bizcocho siguiendo las instrucciones de la pág. 12 e incorpore, al final, los piñones y las pasas.

A continuación, vierta en un molde de 22 cm., bien engrasado con Tulipán e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 45 minutos. Desmolde y deje enfriar.

Mientras tanto, bata el Tulipán con el azúcar glass y la vainilla.

Seguidamente, cubra el contorno del bizcocho con la crema y pegue todo alrededor piñones. Espolvoree la parte superior con azúcar glass y adorne con piñones y pasas.



Bizcocho con higos 3

BIZCOCHO

6 huevos
50 grs. de Tulipán
150 grs. de azúcar
150 grs. de harina
2 cucharadas de chocolate en polvo
1 cucharada de levadura en polvo
150 grs. de higos secos picados

ADORNO

Azúcar glass
7 higos en almíbar

Bata las yemas de huevo junto con el Tulipán y el azúcar hasta que resulte una mezcla cremosa. Añada la harina, la levadura y el chocolate mezclando todo bien.

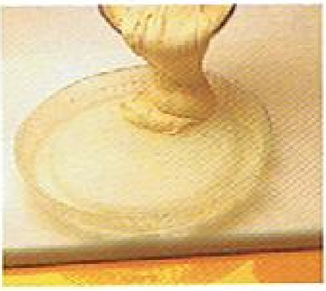
A continuación, monte las claras a punto de nieve y añádalas al batido, con cuidado para que no se baje e incorpore, finalmente, los higos picados. Vierta la mezcla en un molde de 22 cm. bien engrasado con Tulipán, e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.

Por último, coloque sobre la superficie una blonda de repostería o un papel calado con dibujos y espolvoree con azúcar glass. Adorne con los higos en almíbar.

Bizcocho relleno de frutas 3



Prepare el bizcocho con **150 grs. de Tulipán,** ablandado, **150 grs. de azúcar, 1 cucharadita de vainilla en polvo, 3 huevos, 3 cucharadas de leche, 300 grs. de harina** y **1 cucharada de levadura en polvo,** siguiendo las instrucciones de la pág. 12 y engrase un molde de canastilla con Tulipán.



Vierta en él la mezcla e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 35 minutos. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.



Mezcle **el zumo de 1 naranja** con **1 copita de vino dulce** y con ayuda de un pincel, barnice toda la superficie del bizcocho.



Coloque sobre el bizcocho **frutas del tiempo** y **en almíbar,** al gusto, procurando que tengan diferente color para que quede más atractivo.



Barnice las frutas con **2 cucharadas de almíbar** e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.



Bizcocho de limón 3

BIZCOCHO

4 huevos
100 grs. de Tulipán, ablandado
200 grs. de azúcar
200 grs. de harina
1 cucharada de levadura en polvo
El zumo de 1/2 limón

RELLENO Y ADORNO

1 cáscara de limón
50 grs. de azúcar
2 cucharadas de agua
La ralladura de 1/2 limón
Azúcar glass

Prepare el bizcocho siguiendo las instrucciones de la pág. 12 y reserve.

A continuación prepare un almíbar con el azúcar y el agua. Cuando esté espesito, agregue la cáscara de limón dejándola en remojo 10 minutos. Cuando esté confitada, píquela en juliana e incorpórela al bizcocho.

Seguidamente, engrase con Tulipán un molde de 25 cm. Vierta en él la mezcla e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 40 ó 50 minutos.

Por último, deje enfriar, desmóldelo y adorne la superficie con azúcar glass y ralladura de limón.

Bizcocho de chocolate 3



Prepare el bizcocho con **150 grs. de harina, 50 grs. de cacao en polvo** disuelto en **250 ml. de agua, 100 grs. de Tulipán**, ablandado, **250 grs. de azúcar** y **2 huevos batidos**, siguiendo las instrucciones de la pág. 12, e incorpore finalmente **1 cucharada de levadura en polvo.**



Vierta en un molde bien engrasado con **Tulipán**, e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 45 minutos. Mientras tanto, prepare la crema de chocolate con **150 grs. de crema pastelera, 100 grs. de chocolate** y **50 grs. de Tulipán**, siguiendo las instrucciones de la pág. 15.



Pinche el bizcocho con un palillo o brocheta: si sale limpia es que está hecho. Desmolde y deje enfriar. Mientras tanto prepare la cobertura mezclando en un cazo **75 grs. de Tulipán, 3 cucharadas de chocolate en polvo, 100 grs. de azúcar glass, 1 cucharada de agua** y **125 ml. de nata liquida** y cocine al baño María.



Corte el bizcocho por la mitad, rellénelo con la primera mezcla preparada y déle su forma original.



Cubra el bizcocho relleno con la cobertura preparada y decore con **caramelos de colores** o al gusto.



Bizcocho de avellanas 3

BIZCOCHO

6 huevos
6 cucharadas de azúcar
1 tacita de miga de pan
20 grs. de Tulipán derretido
200 grs. de avellanas tostadas, molidas
2 cucharadas de brandy
2 cucharaditas de levadura en polvo
La ralladura de 1/2 limón

ALMIBAR

6 cucharadas de azúcar
250 ml. de agua
1 palito de canela

CREMA Y ADORNO

150 grs. de Tulipán
1 huevo
100 grs. de azúcar glass
1/2 cucharadita de canela en polvo
50 grs. de avellanas tostadas
Azúcar glass

Bata las claras a punto de nieve, agregando, poco a poco, el azúcar. Añada las yemas de huevo y la miga de pan, y sin dejar de batir incorpore los ingredientes restantes.

Engrase con Tulipán un molde de 25 cm. Forre la base con papel sulfurizado, engrasado, y vierta en él la mezcla preparada. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 30 ó 35 minutos. Desmolde y deje enfriar.

Mientras tanto, prepare el almíbar con el azúcar, el agua y la canela, y vierta sobre el bizcocho para que quede bien empapado.

A continuación, bata el Tulipán ablandado, con el azúcar, la canela en polvo y la yema del huevo. Añádale la clara, batida a punto de nieve y vierta la crema en la manga pastelera.

Por último, espolvoree el azúcar glass sobre la superficie del bizcocho. Adorne el contorno y la superficie con la crema, y coloque por encima las avellanas.



Bizcocho de piña 3

BIZCOCHO

150 grs. de harina
150 grs. de azúcar
4 huevos
50 grs. de Tulipán, fundido
1 cucharadita de levadura en polvo

RELLENO

3 cucharadas de azúcar
1 cucharadita de agua
1 bote de 1/2 kilo de piña en almíbar
10 ó 12 guindas en almíbar
1 copita de ron

Prepare la masa del bizcocho siguiendo las instrucciones de la pág. 12.

A continuación, ponga al fuego el molde con el agua y el azúcar y haga un caramelo que cubra todo el fondo del molde.

Seguidamente, coloque encima del caramelo las rodajas de piña con una guinda en cada centro y vierta encima la masa de bizcocho. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos.

Mientras tanto, mezcle el almíbar de la piña con 1 copita de ron, y caliéntelos ligeramente al fuego.

Cuando el bizcocho esté listo, báñelo con el almíbar preparado y deje enfriar.

Por último, desmolde y sirva frío.



Bizcocho de avellanas 3

BIZCOCHO

6 huevos
6 cucharadas de azúcar
1 tacita de miga de pan
20 grs. de Tulipán derretido
200 grs. de avellanas tostadas, molidas
2 cucharadas de brandy
2 cucharaditas de levadura en polvo
La ralladura de 1/2 limón

ALMIBAR

6 cucharadas de azúcar
250 ml. de agua
1 palito de canela

CREMA Y ADORNO

150 grs. de Tulipán
1 huevo
100 grs. de azúcar glass
1/2 cucharadita de canela en polvo
50 grs. de avellanas tostadas
Azúcar glass

Bata las claras a punto de nieve, agregando, poco a poco, el azúcar. Añada las yemas de huevo y la miga de pan, y sin dejar de batir incorpore los ingredientes restantes.

Engrase con Tulipán un molde de 25 cm. Forre la base con papel sulfurizado, engrasado, y vierta en él la mezcla preparada. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 30 ó 35 minutos. Desmolde y deje enfriar.

Mientras tanto, prepare el almíbar con el azúcar, el agua y la canela, y vierta sobre el bizcocho para que quede bien empapado.

A continuación, bata el Tulipán ablandado, con el azúcar, la canela en polvo y la yema del huevo. Añádale la clara, batida a punto de nieve y vierta la crema en la manga pastelera.

Por último, espolvoree el azúcar glass sobre la superficie del bizcocho. Adorne el contorno y la superficie con la crema, y coloque por encima las avellanas.

Bizcocho estilo austriaco [3]



Derrita en un cazo al fuego **200 grs. de chocolate sin leche** junto con **2 cucharadas de café fuerte**, y deje enfriar.



Prepare el bizcocho con **200 grs. de Tulipán, 200 grs. de azúcar, 3 yemas de huevo, 150 grs. de harina** y **1 cucharada de levadura,** siguiendo las instrucciones de la pág. 12. Incorpore **3 claras a punto de nieve** y el chocolate fundido, anteriormente.



Engrase un molde con **Tulipán,** cubra la base con papel sulfurizado, engrasado y vierta la mezcla preparada. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-baja, durante 50 ó 60 minutos. Deje reposar, desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.



Abra el bizcocho por la mitad y unte el interior con **4 cucharadas de mermelada de albaricoque.** Ponga en un cazo **150 grs. de chocolate sin leche, 4 cucharadas de café,** bien fuerte, y **150 grs. de azúcar glass** y cocine al baño María hasta que el chocolate se derrita. Cubra con esta mezcla toda la tarta.



Adorne toda la superficie con **10 ó 12 almendras tostadas,** e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

Brazo de gitano de crema 3



Bata en un cuenco **3 yemas de huevo** junto con **75 grs. de azúcar**, durante 10 ó 15 minutos hasta que doblen su volumen. Agregue **40 grs. de harina de trigo** y **40 grs. de maizena**, y bata bien.



Bata **3 claras de huevo** a punto de nieve e incorpore a la mezcla. Vierta en un molde cuadrado, de borde bajo y hornee a temperatura media-alta, durante 15 minutos. Mientras tanto, prepare la crema de yema con los mismos ingredientes y siguiendo las instrucciones de la pág. 14.



Cuando el bizcocho esté cocido, desmolde inmediatamente sobre un paño húmedo y úntelo con la crema preparada.



Enróllelo con ayuda del paño y colóquelo en una fuente rectangular.



Espolvoree toda la superficie con **azúcar glass** e introduzca en el frigorífico para servir bien frío.



Bizcocho de guindas y almendras 3

BIZCOCHO

200 grs. de azúcar
50 grs. de Tulipán
3 huevos
100 grs. de harina
1 cucharada de levadura en polvo
100 grs. de almendras molidas
2 cucharadas de chocolate en polvo
1 latita de 100 grs. de guindas al licor, picadas (reservando 6-8 para adornar)

MERENGUE ROSA

2 claras de huevo
100 grs. de azúcar glass
4 gotas de colorante alimenticio rojo

Bata el Tulipán con el azúcar hasta que la mezcla resulte espumosa e incorpore los huevos, de uno en uno. Añada la harina, la levadura, el chocolate y las almendras, sin dejar de batir y por último, incorpore el almibar de las guindas y las guindas picadas.

A continuación, engrase bien un molde con Tulipán y vierta en él la mezcla. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 45 minutos. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.

Seguidamente, bata las claras de huevo junto con el azúcar hasta obtener un merengue fuerte.

Por último, coloree el merengue con unas gotas de colorante alimenticio rojo y cubra todo el bizcocho. Adorne con las guindas reservadas.



Bizcocho cuatro cuartos 3

BIZCOCHO BLANCO

3 huevos
200 grs. de Tulipán
200 grs. de harina
200 grs. de azúcar
1 cucharadita de levadura en polvo
La ralladura de 1 limón

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

3 huevos
200 grs. de Tulipán
200 grs. de harina
200 grs. de azúcar
1 cucharadita de levadura en polvo
La ralladura de 1 limón
100 grs. de chocolate fondant

Prepare el bizcocho blanco siguiendo las instrucciones de la pág. 12.

Vierta en un molde de 25 cm. engrasado con Tulipán, y espolvoreado ligeramente con harina e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 30 minutos.

A continuación, prepare el bizcocho de chocolate y proceda igual que con el anterior.

Una vez los dos bizcochos cocidos y fríos, desmóldelos, pártalos en 4 partes y colóquelas alternadas para formar el dibujo.



Bizcocho con esencia de violeta 3

BIZCOCHO

150 grs. de azúcar
4 huevos
50 grs. de Tulipán, derretido
150 grs. de harina
1/2 cucharadita de esencia de violeta
2 cucharadas de chocolate en polvo
1 cucharadita de levadura en polvo

ADORNO

1/2 cucharadita de esencia de violeta
250 grs. de nata montada con azúcar
Violetas de caramelo

Bata las yemas junto con el azúcar y el Tulipán hasta que resulte una mezcla cremosa y añada los restantes ingredientes, incorporando al final las claras batidas a punto de nieve.

A continuación, vierta en un molde bien engrasado con Tulipán e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 40 ó 45 minutos. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.

Por último, mezcle la esencia de violeta con la nata y vierta en la manga pastelera. Decore el contorno y superficie del bizcocho con la nata preparada y adorne con las violetas de caramelo.

Bizcocho con azúcar glass 3



Prepare la masa de bizcocho con **4 huevos, 250 grs. de harina, 250 grs. de azúcar, 250 grs. de Tulipán,** ablandado, **la ralladura de 1/2 limón** y **1 cucharada de levadura en polvo,** siguiendo las instrucciones de la pág. 12.



Cuando la mezcla esté homogénea, añádale **2 cucharadas de chocolate en polvo.** Engrase un molde con **Tulipán,** vierta la mezcla e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos.



Desmolde y deje enfriar. Coloque sobre el bizcocho una blonda de repostería o un papel calado con dibujos, y espolvoree toda la superficie con **30 grs. de azúcar glass.**



Retire el papel e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.



Bizcocho glaseado 3

BIZCOCHO

3 huevos
100 grs. de Tulipán
100 grs. de azúcar
100 grs. de harina
50 grs. de chocolate en polvo
50 grs. de almendras molidas
1 cucharadita de levadura

GLASEADO

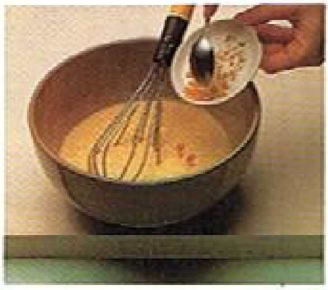
200 grs. de chocolate fondant
20 grs. de Tulipán
2 cucharadas de nata líquida

Bata el Tulipán junto con el azúcar, si es posible con la batidora para que queden muy cremosos. Añada los huevos, de uno en uno, e incorpore los restantes ingredientes, batiendo.

A continuación, engrase con Tulipán un molde de flan, vierta la mezcla e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.

Seguidamente, derrita el chocolate junto con el Tulipán, al baño María. Agregue, batiendo, la nata líquida y cubra con esta crema todo el bizcocho.

Deje enfriar para que se solidifique, antes de servir.



Tarta de naranja y tutti-frutti 3

Prepare el bizcocho con **100 grs. de Tulipán, 100 grs. de azúcar, 2 huevos, 75 grs. de harina, 1 cucharada de levadura** y **la ralladura de 1 naranja,** siguiendo las instrucciones de la pág. 12.



Pique **100 grs. de albaricoques secos** y **50 grs. de frutas confitadas,** al gusto, e incorpórelas a la mezcla anterior. Engrase un molde con **Tulipán,** cubra la base con papel sulfurizado, engrasado y vierta la mezcla. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 50 ó 60 minutos, hasta que esté cocido. Deje reposar 5 minutos, desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.



Mientras tanto, bata en un cuenco **75 grs. de Tulipán** junto con **150 grs. de azúcar glass** y **1 cucharada de zumo de naranja.**



Cubra con esta crema todo el bizcocho. Adorne la superficie con **rodajas de naranja y guindas.**



Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.



Bizcocho de nueces 3

BIZCOCHO

125 grs. de Tulipán
300 grs. de azúcar
50 grs. de chocolate en polvo diluido en 250 ml. de agua hirviendo
175 grs. de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
2 huevos batidos
50 grs. de nueces molidas

Bata el Tulipán junto con el azúcar, 3 cucharadas del chocolate diluido y los huevos, hasta que la mezcla esté cremosa.

Incorpore la harina, la levadura, las nueces y el chocolate restante, batiendo todo bien.

A continuación, engrase bien con Tulipán un molde alto de 22 cm. Vierta en él la mezcla e introduzca en el horno, préviamente calentado a temperatura media, durante 40 ó 45 minutos. Desmolde y deje enfriar.

RELLENO

200 grs. de crema de chocolate (ver receta en pág. 15)
50 grs. de nueces molidas

Mientras tanto, añada las nueces molidas a la crema de chocolate.

Seguidamente abra el bizcocho en 3 capas y unte con el relleno. Déle su forma original y colóquelo en una fuente de servir.

GLASEADO Y ADORNO

50 grs. de Tulipán
2 cucharadas de leche
2 cucharadas de chocolate en polvo
250 grs. de azúcar glass
6 mitades de nueces
100 grs. de nata montada

Por último, haga el glaseado mezclando, en un cazo al fuego, el chocolate, el Tulipán y la leche. Deje enfriar y añada, batiendo, el azúcar glass. Extienda el glaseado por toda la superficie del bizcocho y adorne con nata montada y nueces.

Tarta de Navidad 3



Prepare el bizcocho con **3 huevos, 75 grs. de azúcar, 75 grs. de Tulipán,** derretido, **1 1/2 cucharadas de levadura en polvo** y **75 grs. de harina,** siguiendo las instrucciones de la pág. 12, e incorpore a la mezcla **75 grs. de nueces molidas.**



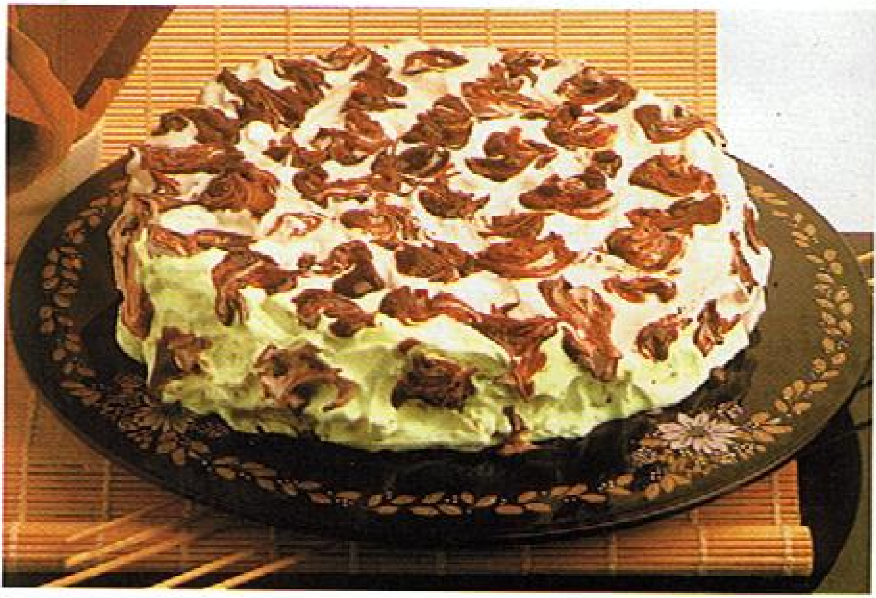
Vierta en dos moldes de 18 cm. cada uno, bien engrasados con **Tulipán,** repartiendo a partes iguales, e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-alta, durante 20 ó 25 minutos. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.



Prepare la crema de café con los mismos ingredientes y siguiendo las instrucciones de la pág. 15. Corte cada bizcocho por la mitad y unte cada capa, colocando una encima de otra. Haga un merengue fuerte con **3 claras de huevo, el zumo de 1/2 limón** y **200 grs. de azúcar glass** y cubra la tarta rellena.



Decore la superficie con algún motivo navideño e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.



Bizcocho merengado 3

BIZCOCHO

100 grs. de harina
100 grs. de almendras molidas
4 huevos
200 grs. de azúcar
125 grs. de Tulipán, ablandado
3 cucharadas de chocolate en polvo
1 cucharada de levadura en polvo

MERENGUE

3 claras de huevo
250 grs. de azúcar glass
50 grs. de chocolate fondant
1 cucharada de Tulipán

Bata las yemas junto con el azúcar y el Tulipán hasta que resulte una mezcla cremosa. Añada, batiendo, la harina, la levadura, las almendras y el chocolate.

A continuación, bata las claras a punto de nieve e incorpórelas con cuidado a la mezcla anterior. Vierta en un molde de 22 cm. bien engrasado con Tulipán, e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-baja, durante 45 ó 50 minutos. Desmolde y deje enfriar.

Mientras tanto, bata las claras con el azúcar, a punto de nieve fuerte y cubra el bizcocho por completo con el merengue preparado.

Seguidamente, vierta el chocolate troceado en un cazo junto con el Tulipán y ponga al baño María, removiendo hasta que se funda.

Por último, con ayuda de una espátula, cubra el merengue de forma irregular, con pegotitos de chocolate.



Rosco-choux de café 4

PASTA CHOUX

250 ml. de agua
80 grs. de Tulipán
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
125 grs. de harina
4 huevos

CREMA DE CAFE

100 grs. de Tulipán
2 cucharadas de café soluble, disueltas en 1 cucharada de agua hirviendo
100 grs. de azúcar glass

Prepare la pasta choux siguiendo las instrucciones de la pág. 13.

A continuación, vierta en la manga pastelera y sobre una placa de horno, engrasada, vaya haciendo pastelitos, pegados unos a otros. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos.

Mientras tanto, prepare la crema de café, siguiendo las instrucciones de la pág. 15, y reserve.

Seguidamente, abra el rosco por la mitad y rellénelo con la crema de café, reservando un poco para el adorno.

Por último, déle su forma inicial, adorne la superficie con la crema restante y sobre ésta, vierta unas gotas de café.



Monte de lionesas 4

PASTA CHOUX

250 ml. de agua
80 grs. de Tulipán
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
125 grs. de harina
4 huevos

GLASEADO

150 grs. de chocolate fondant
125 ml. de nata líquida
50 grs. de Tulipán
150 grs. de azúcar glass

ADORNO

200 grs. de nata montada

Prepare la pasta choux siguiendo las instrucciones de la pág. 13.

A continuación, vierta en una manga pastelera y, sobre una placa de horno engrasada con Tulipán, vaya formando montoncitos, separados entre si para que no se peguen al aumentar de volumen. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos.

Mientras tanto, funda el chocolate al baño María. Agregue, sin dejar de remover la nata, el Tulipán y el azúcar glass. Retire del fuego y deje enfriar.

A continuación, forme una montaña con los pastelitos y báñelos con el chocolate preparado.

Por último, vierta la nata en la manga pastelera y decore, al gusto.



Rosco de chocolate 4

PASTA CHOUX

250 ml. de agua
80 grs. de Tulipán
1/2 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
125 grs. de harina
4 huevos

RELLENO

150 grs. de chocolate fondant
125 ml. de nata líquida
150 grs. de azúcar glass
50 grs. de Tulipán
200 grs. de nata montada para el adorno
50 grs. de guindas

Prepare la pasta choux siguiendo las instrucciones de la pág. 13 y, sobre una placa de horno engrasada con Tulipán, haga dos roscos, uno ligeramente más pequeño que el otro.

A continuación, introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos. Retire del horno y deje enfriar.

Mientras tanto, ponga en un cazo el chocolate junto con el Tulipán y derrítalos al baño María. Incorpore, sin dejar de remover, la nata líquida y el azúcar, siempre a fuego muy bajo para que no hierva. Retire y deje enfriar.

Seguidamente, ponga el rosco más grande en una fuente de servir y cubra con chocolate. Ponga encima el rosco más pequeño, y cubra con el chocolate restante.

Por último, adorne con la nata montada y las guindas e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.



Tarta genovesa de melocotón

Otras recetas

PASTA GENOVESA

6 huevos
200 grs. de azúcar
200 grs. de harina
1 cucharadita de levadura
50 grs. de Tulipán, derretido

RELLENO

400 grs. de nata montada
1 lata pequeña de melocotones en almíbar
Colorante alimenticio amarillo

Prepare la pasta siguiendo las instrucciones de la pág. 112.

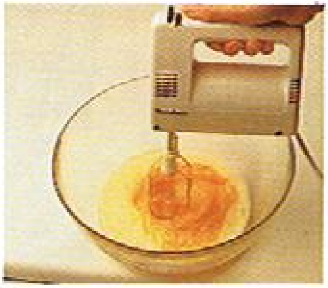
A continuación, escurra los melocotones, reserve 4 mitades y pique el resto.

Seguidamente, vierta la mitad de la masa en un molde engrasado con Tulipán. Añada los melocotones picados y cúbralos con la masa restante. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 45 ó 50 minutos. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.

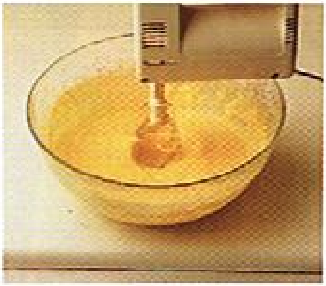
Por último, cubra la superficie con la mitad de la nata. Coloque encima los melocotones reservados. Coloree la nata restante con el colorante amarillo, vierta en la manga pastelera y decore el contorno y superficie de la tarta.

Genovesa de guindas

Otras recetas



En un cuenco grande, bata **6 huevos** con **200 grs. de azúcar,** hasta que la mezcla esté muy esponjosa y aumente de volumen. Es mucho más rápido y cómodo si utiliza una batidora eléctrica.



Añada **200 grs. de harina** y **1 cucharadita de levadura** y bata hasta que esté homogénea. Agregue **50 grs. de Tulipán,** derretido y **100 grs. de guindas en almíbar,** picadas. Engrase un molde redondo con **Tulipán,** vierta la mezcla e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media-baja, durante 45 ó 50 minutos.



Desmolde y deje enfriar. Córtela por la mitad en sentido horizontal y rellénela con **200 grs. de nata montada.** Déle su forma original y espolvoree toda la superficie con **4 cucharadas de azúcar glass.** Vierta **unas gotas de colorante alimenticio rosa** en **200 grs. de nata montada,** ponga en la manga pastelera y decore todo el contorno de la tarta.



Una vez decorada, ponga unos pegotitos de nata rosa sobre al azúcar glass, adorne con **guindas** e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.



Tarta blanca

Otras recetas

PASTA GENOVESA

6 huevos
200 grs. de azúcar
200 grs. de harina
1 cucharadita de levadura
50 grs. de Tulipán, derretido

COBERTURA

250 grs. de nata montada
50 grs. de azúcar glass
50 grs. de avellanas

Prepare y hornee la pasta siguiendo las instrucciones de la pág. 112, utilizando un molde de 22 cm. Desmolde y deje enfriar sobre una rejilla.

A continuación espolvoree toda la superficie con azúcar glass.

Seguidamente, ponga la nata montada en una manga pastelera y adorne con la nata el contorno y la superficie de la tarta.

Por último, coloque sobre la superficie las avellanas e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.

Tarta a la gelatina de frambuesas

Otras recetas



En una batidora o robot, triture **150 grs. de galletas,** tipo María. Añada **75 grs. de Tulipán, 50 grs. de azúcar** y **la ralladura de 1 limón** y bata bien formando una pasta.



Cubra con esta pasta la base de un molde, apelmazándola bien.



Bata en la batidora o robot, **400 grs. de requesón** junto con **1 yogurt, 50 grs. de leche condensada** y **100 grs. de azúcar.** Caliente **el zumo de 1/2 limón** y diluya en el mismo **1 sobre de 12 grs. de gelatina en polvo sin sabor,** e incorpore a la mezcla. Vierta en el molde preparado e introduzca en el frigorífico hasta que cuaje.



Mientras tanto, caliente **1 cucharada de agua.** Diluya en ella **1 sobre de gelatina** y **3 cucharadas de mermelada de frambuesas,** y vierta sobre la superficie de la tarta. Cuando esté bien sólida, se desmolda.



Tarta de coco y limón

Otras recetas

200 grs. de galletas, tipo Maria
50 grs. de Tulipán
1/2 vaso de leche

RELLENO

Un bote pequeño de leche condensada
El zumo de 3 limones
La ralladura de 1 limón
2 huevos, separadas las claras de las yemas
50 grs. de coco rallado

Triture las galletas y mézclelas con el Tulipán y la leche.

A continuación, forre un molde desmontable con la mezcla, apelmazando bien con los dedos, la base y los lados, y reserve.

Seguidamente, mezcle en un cuenco las yemas junto con la leche condensada, el zumo y la ralladura de limón y el coco rallado.

Cuando todo esté bien mezclado, incorpore las claras, batidas a punto de nieve, y llene el molde preparado. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 30 minutos.

Por último, retire del horno, deje enfriar y desmolde.



Tarta de galletas con chocolate

Otras recetas

200 grs. de galletas, tipo María
50 grs. de Tulipán
1/2 vaso de leche

RELLENO

50 grs. de leche condensada
400 grs. de requesón
100 grs. de azúcar
100 grs. de chocolate fondant
1 cucharadita de Tulipán
2 yemas de huevo
1 tacita de café
1 sobre de gelatina
Fideos de chocolate

Triture bien las galletas, viértalas en un cuenco y mezcle con el Tulipán y la leche. Forre con la mezcla la base de un molde desmontable, apelmazándola bien con los dedos.

A continuación, bata en la batidora o robot el requesón junto con el azúcar y la leche condensada.

Seguidamente, en un cazo al baño María, funda el chocolate. Añada el Tulipán y las yemas, removiendo, junto con la gelatina diluida en el café, y cuando todo esté bien mezclado, incorpore al requesón batido.

Por último, rellene el molde preparado con esta crema e introduzca en el frigorífico, hasta que esté bien cuajada. Cuando esté bien fría, desmolde y decore con fideos de chocolate.



Tarta de queso y granada

Otras recetas

150 grs. de galletas, tipo María
75 grs. de Tulipán
50 grs. de azúcar
La ralladura de 1 limón

Triture las galletas, viértalas en un cuenco y mézclelas con el Tulipán, el azúcar y la ralladura de limón. Forre con esta mezcla la base de un molde desmontable, apelmazando bien con los dedos, y reserve.

RELLENO

400 grs. de requesón
100 grs. de azúcar
1 yogurt natural
50 grs. de leche condensada
1 granada, desgranada
1 sobre de gelatina de granada
1 cucharadita de granadina
100 grs. de nata montada para adornar

A continuación, mezcle en la batidora o robot, el requesón, el yogurt, la leche condensada y el azúcar.

Seguidamente, reserve parte de los granos de granada para el adorno, y triture el resto en la licuadora o en el pasapurés. Caliente el zumo resultante y diluya en él la gelatina, incorporándola a la mezcla de requesón junto con la granadina.

Por último, vierta el relleno en el molde preparado e introduzca en el frigorífico hasta que cuaje.

Antes de servir, desmolde la tarta, cubra la superficie con la granada reservada y adorne el contorno con la nata montada.

Tarta de requesón

Otras recetas



Trocee **150 grs. de galletas** tipo María. Colóquelas entre dos plásticos y tritúrelas bien con el rodillo.



Viértalas en un cuenco y agregue **50 grs. de azúcar, 75 grs. de Tulipán,** fundido y **la ralladura de 1 limón.**



Amalgame bien y cubra con esta mezcla la base de un molde desmontable, apelmazándola bien con los dedos.



Bata **4 huevos** junto con **100 grs. de azúcar.** Agregue **50 grs. de leche condensada, 300 grs. de requesón,** desmenuzado y **la ralladura de 1 limón,** y cuando todo esté bien homogéneo, vierta en el molde. Introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 20 ó 25 minutos hasta que esté cuajada.



Deje enfriar y desmolde, sin quitar la base. Introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.



Tarta de merengue y limón

Otras recetas

PASTA GENOVESA

6 huevos
200 grs. de azúcar
200 grs. de harina
1 cucharadita de levadura
50 grs. de Tulipán, derretido

CREMA DE LIMON

El zumo de 3 limones
La ralladura de 1 limón
2 huevos
2 yemas de huevo
150 grs. de azúcar
100 grs. de Tulipán

MERENGUE

4 claras de huevo
200 grs. de azúcar glass

Prepare y hornee la pasta siguiendo las instrucciones de la pág. 112. Retire del horno y deje enfriar.

Mientras tanto, vierta en la batidora el zumo y la ralladura de limón, los huevos, las yemas y el azúcar. Bata todo bien y vierta en un cazo.

A continuación, ponga el cazo al baño María, añada el Tulipán y cocine, sin dejar de remover, hasta que espese. Retire del fuego y deje enfriar.

Seguidamente, corte la genovesa por la mitad y rellénela con una capa de crema de limón. Déle su forma original y colóquela en una fuente de servir.

Por último, monte a punto de nieve las claras con el azúcar y cubra toda la tarta con el merengue. Adorne la superficie con la crema de limón restante, e introduzca en el frigorífico hasta el momento de servir.



Tarta de requesón y fresas

Otras recetas

150 grs. de galletas, tipo María
75 grs. de Tulipán
50 grs. de azúcar
La ralladura de 1 limón

RELLENO

400 grs. de requesón
100 grs. de azúcar
1 yogurt de fresa
50 grs. de leche condensada
El zumo de 1 limón
1 sobre de gelatina de fresa
200 grs. de fresas
Una gota de colorante alimenticio rojo

Triture las galletas y, en un cuenco, mézclelas con el Tulipán, el azúcar y la ralladura de limón. Forre con esta mezcla la base de un molde desmontable, y reserve.

A continuación, pique 50 grs. de fresas y viértalas sobre la base de galletas.

Seguidamente, vierta en la batidora el requesón, el azúcar, el yogurt y la leche condensada y bata bien.

Caliente el zumo de limón y diluya en el mismo la gelatina. Incorpore esta mezcla al requesón preparado y añada una gota de colorante alimenticio rojo.

Por último, vierta el relleno en el molde e introduzca en el frigorífico hasta que la tarta esté bien cuajada.

Antes de servir, desmolde y adorne toda la superficie con las fresas restantes, fileteadas.

Colección de libros de cocina Tulipán



"Con la sartén por el mango n.° 1"



"Con la sartén por el mango n.° 2"



"100 recetas premiadas Tulipán n.° 3"



"Tulipán: Mis tartas n.° 4"

Si desea usted adquirir estos libros, rellene la hoja de pedido de la página siguiente.

HOJA DE PEDIDO

Si usted desea adquirir algún ejemplar de los libros de cocina de Tulipán, envíe esta hoja de pedido a Tulipán, Aptdo. 151.031 - 28080 Madrid. Contra reembolso de su importe, tendrá en sus manos cuantos ejemplares desee (gastos de envío GRATIS).

Nombre ....

Dirección ....

Ciudad ....

Provincia .... C.P. ....

(Indique en las casillas el número de ejemplares.)

☐ Ejemplares del libro **"Con la sartén por el mango". N.° 1** (500 ptas.)

☐ Ejemplares del libro **"Con la sartén por el mango". N.° 2** (500 ptas.)

☐ Ejemplares del libro **"100 recetas premiadas Tulipán". N.° 3** (500 ptas.)

☐ Ejemplares del libro **"Tulipán: Mis tartas". N.° 4** (300 ptas.)

Precios válidos hasta el 31-12-1989. Oferta válida hasta la terminación del stock.

INDICE ALFABETICO


Tulipán
Tulipán



Savarin relleno de frutas 3

BIZCOCHO

250 grs. de harina
1 cucharada de levadura
1 taza de agua
100 grs. de Tulipán
1 cucharada de azúcar
Una pizca de sal
4 huevos

ALMIBAR

4 cucharadas de agua
100 grs. de azúcar
1 copa de ron

RELLENO

250 grs. de fresón
2 plátanos, pelados y troceados

Ponga la harina junto con la levadura en un cuenco. Agregue el agua y trabaje con los dedos hasta formar una bola. Cubra con un paño y deje reposar hasta que suba.

A continuación, agregue el Tulipán ablandado, el azúcar y la sal, y trabaje hasta que esté homogénea. Añada los huevos, de uno en uno, amasando todo bien.

Seguidamente, engrase un molde de aro y coloque en él la masa. Deje reposar unos 15 minutos e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 20 ó 25 minutos.

Mientras tanto, prepare un almíbar con el agua, el azúcar y el ron.

Cuando el savarín esté cocido, desmóldelo y báñelo con el almíbar caliente.

Por último, póngalo en una fuente, deje enfriar y en el hueco central, coloque los fresones y los plátanos, en rodajas.



Bizcocho de pomelo con crema [3]

BIZCOCHO

100 grs. de harina
150 grs. de azúcar
100 grs. de Tulipán
3 huevos
2 cucharadas de zumo de pomelo
La ralladura de 1/2 pomelo
1/2 cucharada de levadura en polvo

ALMIBAR

5 cucharadas de agua
100 grs. de azúcar
1 copa de Cointreau

ACOMPAÑAMIENTO

1/2 kilo de natillas

Prepare el bizcocho siguiendo las instrucciones de la pág. 12, y vierta en un molde bien engrasado con Tulipán.

A continuación, introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 35 ó 40 minutos.

Mientras tanto, prepare el almíbar con el agua y el azúcar y aromatice con el Cointreau.

Seguidamente, desmolde el bizcocho y báñelo con el almíbar aromatizado.

Sírvalo acompañado de natillas.



Bizcocho de granadina 3

BIZCOCHO

150 grs. de harina
150 grs. de azúcar
4 huevos
50 grs. de Tulipán
1/2 cucharadita de licor de granadina
La ralladura de 1/2 naranja
1 cucharadita de levadura en polvo
2 cucharadas de chocolate en polvo

ADORNO

250 grs. de nata montada
Licor de granadina

Bata en un cuenco el Tulipán junto con el azúcar, las yemas de huevo y el chocolate en polvo. Cuando la mezcla esté cremosa, añada la harina, la ralladura de naranja, la granadina y la levadura.

Una vez todo bien mezclado, incorpore las claras batidas a punto de nieve, vierta en un molde de 22 cm. engrasado con Tulipán, e introduzca en el horno, previamente calentado a temperatura media, durante 40 ó 45 minutos. Desmolde y deje enfriar.

Por último, coloque en una fuente. Ponga la nata en una manga pastelera y decore el bizcocho. Rocíe, haciendo dibujo, con el licor de granadina.